

Restauration Scolaire

Juin

VILLE
DE
LESPINASSE



Mardi 1 au Vendredi 7

Chou rouge au fromage
Hoky
Coquillettes
Purée d'épinard
Fromage blanc sucré
Compote

Salade concombre
Sauté de veau
Pomme vapeur
Gouda
Compote poire

Salade de lentille
Dos de cabillaud
Carotte à la crème
Edam
Ananas en barre + biscuit

Carotte râpée
Paupiette de volaille
Pomme noisette
P'tit Louis
Fraise

Lundi 7 au Vendredi 11

Crudités variées
Pépité de poisson pané
Petit pois
Fromages
Poire au sirop

Salade d'artichauts
Escalope de porc
Haricot beurre + **BLE**
Cantal
Fruits

Tartine du berger
Saumon
Riz + **haricot vert**
Yaourt bio
Nectarine (en fonction de la saison)

Salade de pomme terre, tomate, **en vinaigrette**
Omelette au fromage
Purée de pdt céleri
Saint Paulin
Kiwi

Salade betterave
Pavé de bœuf label rouge
Purée de pomme de terre
Emmental bio
Compote banane

Lundi 14 au Vendredi 18

Radis beurre
Saucisse de toulouse
Ratatouille + riz
Fromages
Fruit

Salade de chou en mimolette
Lasagne chèvre – épinard
Yaourt fermier
Pomme au four

Salade composée
Filet de poulet fermier
Blé
Kiri
Banane

Salade de maïs
Saumon
Fondue de poireau + **purée des bébés 150gr**
Boursin
Pêche (en fonction de la saison)

Salade de tomate
Emincé de bœuf
Purée de légumes (**base de pomme de terre**)
Mimolette
Cocktail de fruit au sirop

Lundi 21 au Vendredi 25

Salade mexicaine
Poisson meunière
Poêlé de légumes + **röstis**
Fromage
Pomme

Salade de tomate, maïs, olives
Steak haché
Duo d'haricot + **purée pdt**
Fourme d'Ambert
Compote pruneaux

Salade tomate, avocat en vinaigrette
Dos de cabillaud
Pommes vapeur aux herbes
Cœur de dame
Compote pomme/vanille

Pizza
Omelettes aux herbes
Purée pdt/épinard
Comté
Pêche (en fonction de la saison)

Concombre à la grecque
Raviolis bolognaise
Tomme noire
Ananas au sirop

Lundi 28 au Mercredi 30

Melon jaune
Escalope de veau
Salsifis à la crème de + petit pois
Fromage
Fruits

Carotte râpée au fromage
Hoky
Riz
Yaourt à boire
Compote pomme

Tomate en mozzarella
Dos de merlu
Torsade
Babybel
Flamby

Menu élaboré en accord avec une diététicienne.
En fonction de l'approvisionnement des stocks, les menus peuvent être modifiés.
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française. Tous nos produits sont élaborés en grande partie sur place
Les repas peuvent contenir des produits allergènes. La liste est consultable sur le site de la ville.



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

- Repas végétarien



Viande Bleu Blanc Cœur



Avec ou sans viande



Poisson frais