


Restauration Scolaire



Juillet

VILLE
DE
LESPINASSE






Lundi 1 au 2 Vendredi



Œuf dur 
Saucisse d'agneau
Gratin de chou-fleur
Fromage
Mister freeze ou fruit


Melon
Dos de lieu noir 
Gnocchis
Edam bio 
Pastèque



Lundi 5 au 9 Vendredi

Salade de betterave 
Pépité de poisson
Petit pois 
Fromage
Ananas au sirop


Carotte râpée
Émincé de bœuf 
Poêlé méditerranéenne
Gouda
Tarte au pomme


Pizza
Dos de cabillaud 
Riz 
Petit suisse nature sucré
Pêche

Salade de lentille à la grecque
Œufs brouillés 
Tomate à la provençale
Tomme noire
Nectarine


Salade d'avocat, radis et maïs
Paupiette de volaille sauce aux champignons 
Coquillette 
Fromage
Mont blanc vanille



Lundi 12 au 16 Vendredi

Tomate –mozzarella
Saucisse de canard 
Poêler de boulgour et ses petits légumes
Fromage
Tarte au poire

Concombre à la crème
Boulette de soja à la tomate
Spaghetti 
Yaourt
Ananas au sirop


Férialé




Œuf dur mayonnaise
Poulet rôti 
Gratin de courgette
Gouda
Melon




Carotte râpée
Calamar à la romaine
Petit pois 
Camembert bio 
Glaces


Lundi 19 au 23 Vendredi

Salade de lentille
Cordon bleu
Haricot vert
Fromage
Kiwi



Melon/jambon 
Dos de cabillaud
Purée de patate douce
Saint nectaire
Crumble de fruit


Salade composée
Faux filet 
Pâtes 
Camembert bio 
Compote


Friand au comté
Rougail œuf 
Riz 
Emmental bio 
Banane


Betterave au fromage 
Hachis parmentier
P'tit Louis
Salade fruit


Lundi 26 au 30 Vendredi

Chou-fleur sauce aux herbes
Paupiette de volaille 
Torsade 
Fromage
Yaourt à boire

Courgette râpée à la crème
Croque fromage, soja, blé
Semoule 
Fromage blanc sucré
Tarte aux pomme

Salade verte au noix et dés de brebis
Escalope de veau 
Röstis
Saint Paulin
Mont blanc vanille

Surimi
Saumon 
Courgette gratinée
Brie
Brownies


Melon jaune
Magret de canard
Frite
Cantal 
Abricot


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