

Restauration Scolaire



Août



VILLE
DE
LESPINASSE





Lundi 2 au Vendredi 6

Betteraves
Nuggets de poulet
Petit pois 
Comté 
Pastèque


Salade de pâtes 
Pavé de saumon 
Chou-fleur béchamel
Kiri
Mister freeze ou fruit


Saucisse perche
Emincé de bœuf 
Coquillettes aux champignons 
Yaourt
Pêche

Carottes râpée
Riz façon thaï et ses petits légumes 
Muffin chocolat
Cocktail de fruit



Salade vert au fromage
Escalope de jambon 
Haricot verts
Petit suisse aux fruits
Chou vanille


Lundi 9 au Vendredi 13

Salade composée
Filet de hoki
Ratatouille
Cantal 
Tartelette aux fruits

Croque monsieur au chèvre
Comme un wok de pâte aux légumes 
Tomme noire
Abricot



Salade de tomate
Pépité de poisson
Poêlée de céréales/légumes
Délice de chèvre
Compote



Macédoine de légume
Escalope de veau fermier 
Riz 
Edam
Glace

Haricot vert en salade et dés d'emmental
Gigot d'agneau 
Carotte à la crème
Kiwi
Gâteau basque


Lundi 16 au Vendredi 20

Courgettes râpées
Cordon bleu
Salsifis
Fromage
Mousse au chocolat - biscuit


Taboulé 
Dos de cabillaud sauce façon rouille 
Pomme vapeur
Pik & Croq
Ananas en barre


Melon
Sauté d'agneau 
Semoule 
Camembert
Poire au sirop

Beignet de légumes
Purée de légumes
Croque soja au fromage
Emmental
Fruit

Concombre à la crème
Poulet rôti 
Potatoes aux épices douces
Mimolette
Compote



Lundi 23 au Vendredi 27

Cocktail Florida
Escalope viennoise
Blé 
Petit suisse sucré
Pêche au sirop

Taboulé 
Omelettes aux champignons
Purée carottes/pomme de terre
Saint Paulin
Fruit

Artichauts vinaigrette
Jambon blanc
Pomme de terre au four
Yaourt
Pastèque

Nems
Pâte au saumon et brocolis 
Fourme d'Ambert
Raisin




Repas picotin :
Tomate cerise
Saucisse de toulouse 
Salade riz 
Glace
Fruit de saison



Lundi 30 au Vendredi 31

Radis beurre
Poisson pané
Boulgour et ses petits légumes
Fromage
Compote ou fruit

Crudités variées
Hamburger
Frite
Yaourt
Compote

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