

Restauration Scolaire

Septembre

VILLE
DE
LESPINASSE



Mercredi 1 au Vendredi 3

Feuilleté au comté
Dos de cabillaud
Purée de brocolis + pâtes
Fromage blanc sucré
Compote

Boulgour à la grecque
Omelette aux champignons
Haricot vert / purée pdt
Tomme noire
Raisin

Courgette râpée
Saumon
Lentille
Saint Paulin
Compote pomme/poire

Lundi 6 au Vendredi 10

Radis beurre
Filet de hoki
Petit pois
Fromage
Compote pomme vanille

Carotte râpée
Filet de hoki
Pomme de terre sauté et ses
petits légumes
Yaourt aux fruits
Poire au sirop

Salade de lentille
Sauté de veau
Riz parfumé aux épices &
champignons
Camembert
Pomme

Salade de tomate
Filet de lieu noir
Poêlée maraîchère + blé
Bleu doux
Prune

Salade d'endives (sans noix)
Sauté de bœuf
Brocolis sautés + rösties
Emmental
Tarte aux pommes

Lundi 13 au Vendredi 17

Salade de maïs
Cordon bleu
Purée PDT/haricot vert
Fromage
Poire

Salade de tomate
Dos de lieu
Courgette sautée+ riz
Brie
Compote

Salade d'avocat au maïs
Gigot d'agneau
Pomme noisette
Comté
Pomme rôtie

Pizza aux fromages
Omelette aux herbes
Purée courgette/pdt
Petit suisse aux fruits
Ananas en barre

Salade de tomate
Filet de hoki
Torsade
Edam
Pêche au sirop

Lundi 20 au Vendredi 24

Salade composée
Saucisse d'agneau
Riz aux épices douces
Fromage
Ananas au sirop

Potage de légumes et ses
croûtons
Couscous végétarien
Yaourt nature sucré
Compote pomme/banane

Concombre au fromage blanc
Pavé de saumon
Blé aux petits légumes
Tartare
Fruit

Cœur de palmier en vinaigrette
Emincé de porc
Potatoes + petit pois
Fourme d'Ambert
Raisin noir

Dos de merlu
Poêlée de légumes+ purée PDT
Cantal
Pomme + biscuit

Lundi 27 au Jeudi 30

Salade de tomates aux herbes
Tempura de poisson sauce au
citron
Coquilleton
Fromage
Poire au sirop

Salade maïs
Sauté de bœuf
Ratatouille + pâtes
Kiri
Compote

Betterave en salade
Dos de cabillaud
Quinoa aux petits légumes
Fromage blanc sucré
Mandarine (en fonction de la
saison)

Potage aux vermicelles
Tortilla
Purée de légumes + pdt
Bleu douceur
Pomme

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