

Restauration Scolaire

Septembre

VILLE
DE
LESPINASSE



Mercredi 1 au Vendredi 3

Feuilleté au comté
Dos de cabillaud
Purée de brocolis
Fromage blanc sucré
Fraise

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

Courgette râpée
Saumon
Lentille
Saint Paulin
Flan aux fruits

Lundi 6 au Vendredi 10

Radis beurre
Filet de hoki
Petit pois
Fromage
Paris Brest

Carotte râpée
Pomme de terre sauté et ses
petits légumes
Yaourts aux fruits
Poire au sirop

Thon ravigote
Sauté de veau
Riz parfumé aux épices &
champignons
Camembert
Pomme

Œuf dur mayonnaise
Filet de lieu noir
Poêlée maraîchère
Bleu doux
Prune

Endives aux noix
Sauté de bœuf
Brocolis sautés
Emmental
Tarte aux pommes

Lundi 13 au Vendredi 17

Salade de maïs
Cordon bleu
Haricot vert persillé
Fromage
Poire

Salade de tomate
Dos de lieu
Courgette sautée
Brie
Eclair au chocolat

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

Pizza aux fromages
Omelette aux herbes
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Ananas en barre

Salade de mâche aux noix dés
de brebis et miel
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
Coucous végétarien
Yaourt nature sucré
Tarte flan pâtissier

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

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

Œuf dur mayonnaise
Dos de merlu
Poêlée de légumes
Cantal
Pomme + biscuit

Lundi 27 au Jeudi 30

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

Salade verte aux fromage
Sauté de bœuf
Ratatouille
Kiri
Chou à la vanille

Crêpe au fromage
Dos de cabillaud
Quinoa aux petits légumes
Fromage blanc sucré
Mandarine (en fonction de la
saison)

Taboulé
Tortilla
Purée de légume
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