Service Restauration



MENU Novembre

En fonction de l'approvisionnement des stocks le menu peut-être modifié.
Plan alimentaire élaboré en collaboration avec une diététicienne.

VILLE DE LESPINASSE

Lundi 2

Surimi
Salade de lentilles
Escalope viennoise
Petits pois
Cantal
Kiwi

Mardi 3

Salade de champignons
Salade composée/fromage
Raviolis aux légumes
Mesclun
Petits suisses au fruit
Donut

Mercredi 4

Haricots verts en salade
Sauté de mouton
Carottes au cumin
Comté
Raisin noir

Jeudi 5

Sardine à l'huile
Terrine de campagne
Moules marinières
Frites
St Paulin
Prune

Vendredi 6

Cavier d'aubergine
Céleri rémoulade
Spaghettis à la carbonara
Yaourt sucré
Cocktail au sirop

Lundi 9

Salade d'endives
Carottes râpées
Calamars à la romaine
Riz aux poivrons
Fromage blanc au fruit
Clémentine

Mardi 10

Cœurs de palmier
Macédoine de légumes
Croustillant au fromage
Ratatouille
Mimolette
Compote

Mercredi 11

Férié
Armistice 1918

Jeudi 12

Chou rouge
Radis beurre
Pépite de poisson
Haricots beurre
Petit moulé
Crème dessert

Vendredi 13

Friand au fromage
Pizza aux fromages
Emincé de poulet
Pommes dauphine
Gouda
Banane

Lundi 16

Salade mexicaine
Potage aux vermicelles
Cordon bleu
Salsifis à la crème
Tomme noire
Poire

Mardi 17

Cocktail Florida
Coleslaw
Omelette aux herbes
Gratin de brocolis
Kiri
Eclair au chocolat

Mercredi 18

Betteraves
Steak de bœuf
Purée
Emmental
Pomme au four

Jeudi 19

Pois chiche en salade
Œuf dur mayonnaise
Filet de lieu
Riz pilaf
St Nectaire
Flamby caramel

Vendredi 20

Fenouil râpé
Concombres à la crème
Tartiflette
Salade verte
Yaourt au fruit mixé
Raisin Italia

Lundi 23

Pomelos
Chou blanc/mimolette
Poisson meunière
Coquillettes
Edam
Liégeois chocolat

Mardi 24

Guacamole
Carottes râpées
Sauté de veau
Polenta
Petit Louis
Clémentine

Mercredi 25

Crêpe au fromage
Tortilla au chorizo
Duo d'haricots
Fromage blanc sucré
Pomme

Jeudi 26

Artichauts vinaigrette
Velouté de légumes
Poulet rôti
Pommes sautées
Rondelé
Kiwi

Vendredi 27

Endives au fromage
Mesclun
Brandade de morue
Camembert
Riz au lait

Lundi 30

Sardine à l'huile
Rillette de thon
Nuggets de poulet
Ratatouille
Vache qui rit
Compote

Bio · Label Rouge · AOP · Bleu Blanc Cœur · Pêche durable · Avec ou sans viande · Haute Valeur Environnementale

Nos viandes bovines, porcines, volailles et ovins sont d'origines Française.
Allergène possible : Gluten(GL) Crustacés(CR) Arachides(AR) Mollusque(MO) Fruits à coque(FC) Céleri(CE) Œufs(OE) Moutarde(MO) Poisson(PO) Sésame(SE) Lupin(LU) Lait(LA) Dioxide/sulfites(DI)