

**ESPONDEILHAN - Restaurant scolaire-4**  
**Du 13/01/2025 au 17/01/2025**

Menu



|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Lundi</b>    | <p><b>Potage Bio</b> façon cultivateur </p> <p><b>Penne Bio</b> aux trois fromages (Ricotta- mozzarella -<b>emmental Bio</b>) </p> <p>Suisse fruité</p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>  |
| <b>Mardi</b>    | <p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de dinde - Sauce moutarde</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde</p> <p>Carottes persillées</p> <p><b>Tomme de Lozere</b> (Fromagerie RISSOAN) (régional) </p> <p>Liégeois chocolat</p> |
| <b>Mercredi</b> | <p>Pois chiches - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Cordon bleu de dinde FR </p> <p>/Palet végétarien à l'italienne</p> <p>Purée de pommes de terre et épinards</p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> cannelle  </p>   |
| <b>Jeudi</b>    | <p>Salade verte (régionale) - Vinaigrette</p> <p>Assiette de charcuteries ,jambon Label Rouge et rosette </p> <p>/Omelette nature</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p><b>Kiwi Bio</b> </p>   |
| <b>Vendredi</b> | <p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>) </p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Chou fleur Béchamel</p> <p><b>Saint Môret Bio</b> </p> <p>Tarte au flan du chef (lait Bio)</p>   |

