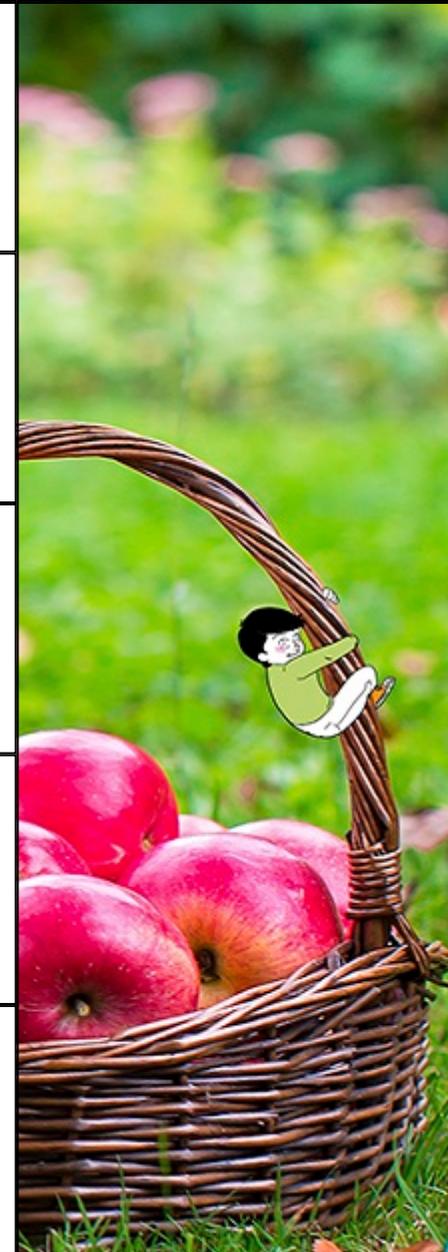


ESPONDEILHAN - Restaurant scolaire-4
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

Menu



Lundi

Potage Bio façon cultivateur
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)
 /Saucisse végétale
 Haricots blanc à la tomate
La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis)
 Liégeois vanille

Mardi

Céleri râpé (régional) - Sauce façon remoulade
 Emincé de filet de poulet - Sauce Marengo
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce Marengo
Riz Bio Pilaf
 Suisse sucré
Pomme Bio

Mercredi

Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR
 /Pané fromager
 Carottes CE2 à l'ail
 , caramel
Semoule Bio au lait du chef

Jeudi

Paté de campagne catalan (regional) - , cornichons
 /Surimi - Sauce mayonnaise
 Tarte au fromage du chef
Salade verte Bio - Vinaigrette
Edam Bio
 Clémentine

Vendredi

Mélange de **carotte et chou râpé** - Vinaigrette
 Marmite de la mer
Semoule Bio
 Chantilly
 Cake au chocolat du chef

ESPONDEILHAN - Restaurant scolaire-4
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

Pic nic

api

Lundi

Mardi

Sandwich jambon
 /Sandwich emmental, ricotta et salade
 Chips
 Biscuit fourré chocolat
 Fruit pique nique

Mercredi

Sandwich rosette
 /Sandwich thon, ricotta, salade et ciboulette
 Chips
 Gaufre liégeoise
 Fruit pique nique

Jeudi

Sandwich pâté de campagne cornichons sauce californienne (allergenes : G-LA-O-M)
 /Sandwich thon, ricotta, salade et ciboulette
 Chips
 Biscuit fourré fraise
 Fruit pique nique

Vendredi

Sandwich jambon
 /Sandwich emmental, ricotta et salade
 Chips
 Madeleine
 Fruit pique nique

