

ESPONDEILHAN - Restaurant scolaire-4

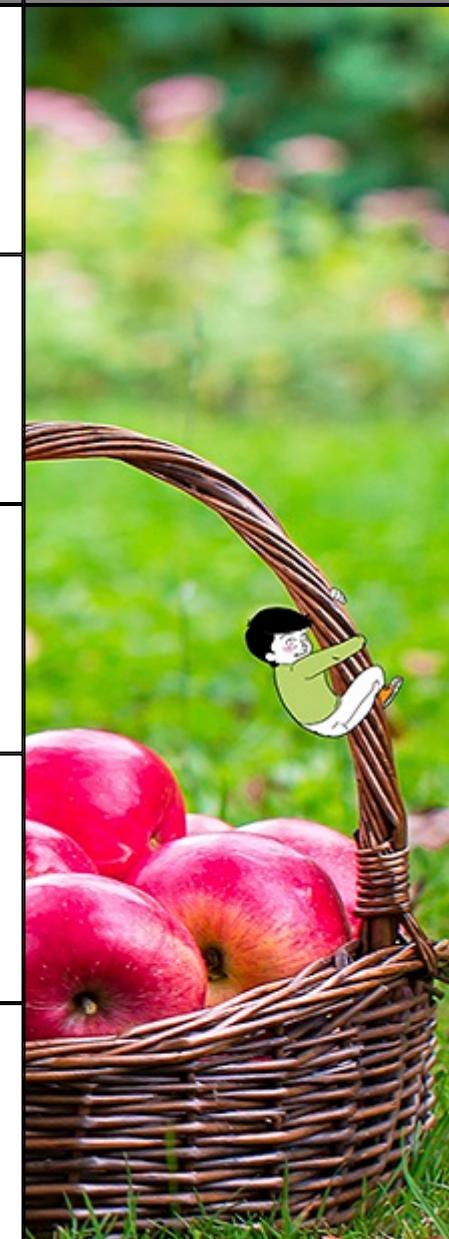
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Vacances d'Hiver du 21 février 2026 au 8 mars 2026

Menu



	Lundi	<p>Chou fleur (certif envir 2) - Vinaigrette persillée Emincé de cuisse de poulet - Sauce provençale /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Cantal AOP Clémentine</p>
	Mardi	<p>Endives - Vinaigrette au balsamique Brandade de colin MSC</p> <p>Yaourt Bio sucré Poire</p>
	Mercredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Allumettes de porc façon carbonara /Boulette végétarienne</p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Saint Luc (Fromagerie RISSOAN) (régional) Mousse au chocolat au lait</p>
	Jeudi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Cordon bleu de dinde FR /Palet végétarien à l'italienne Mélange de petits pois et carottes</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Gâteau du chef au yaourt </p>
	Vendredi	<p>Salade verte Bio - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre et emmental Bio </p> <p>Edam Bio </p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille </p>



Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
 Veuillez vous referer au corps du bon de livraison ci dessous pour l'origine des viandes.