


ESPONDEILHAN - Restaurant scolaire-4

Du 02/03/2026 au 06/03/2026



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

Menu






Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
Farfalles aux lentilles Bio  et aux épices 
Camembert Bio 
Pomme Bio 




Mardi

Chou rouge râpé  - Vinaigrette au miel
Saucisse de Strasbourg
/Saucisse végétale (goût merguez)
Pommes de terre cubes rissolées - , ketchup
Camembert Bio 
Éclair au chocolat



Mercredi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Rôti de dinde  - Sauce champignons
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons
Haricots verts Bio  à l'échalote 
Tomme noire IGP 
Ananas

Jeudi

Potage Dubarry (concentré)
Lasagnes au boeuf 
/Lasagnes de légumes à la provençale
Mimolette Bio 
Banane Bio 

Vendredi

Salade asiatique - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aigre douce
Riz Bio cantonnais aux œufs 
Yaourt sucré
Gâteau façon kasutera 