

ESPONDEILHAN - Restaurant scolaire-4

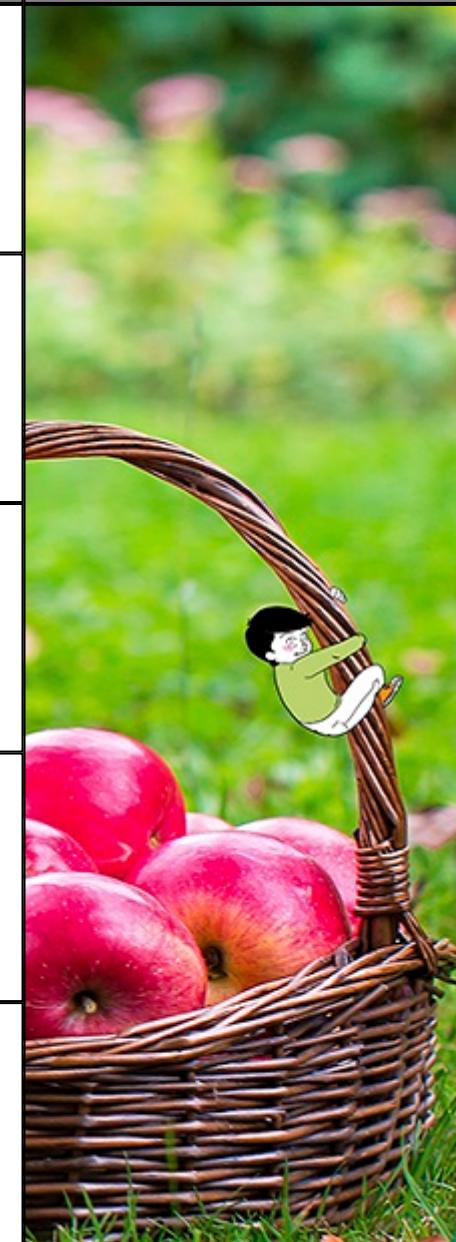
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

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

Menu



	Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Farfalles aux lentilles Bio et aux épices </p> <p>Camembert Bio </p> <p>Pomme Bio </p>
	Mardi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette au miel</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>/Saucisse végétale (goût merguez)</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées - , ketchup</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Éclair au chocolat</p>
	Mercredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde - Sauce champignons</p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Ananas</p>
	Jeudi	<p>Potage Dubarry (concentré)</p> <p>Lasagnes au boeuf </p> <p>/Lasagnes de légumes à la provençale</p> <p>Mimolette Bio </p> <p>Banane Bio </p>
	Vendredi	<p>Salade asiatique - Vinaigrette</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aigre douce</p> <p>Riz Bio cantonnais aux œufs </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gateau façon kasutera </p>



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