




ESPONDEILHAN - Restaurant scolaire-4
Du 20/04/2026 au 24/04/2026





Vacances de Printemps du 20 avril 2026 au 1er mai 2026

Menu




Lundi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Boulettes au boeuf  - Sauce provençale
 /Falafels
 Brocolis persillés
Vache qui rit Bio 
Kiwi Bio 






Mardi

Radis rose - , beurre
 Allumettes de porc façon carbonara 
 /Poisson MSC façon carbonara 
Macaronis Bio 
 Saint Nectaire AOP 
 Crème dessert à la vanille


Mercredi

Perles de pâtes, dés de tomates. - Vinaigrette au ketchup
 Beignet de calamars à la romaine
 Épinards à la Béchamel
Camembert Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Jeudi

Céleri râpé  - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce moutarde
 Purée de pommes de terre
 Verre de **lait Bio** 
 Gâteau du chef aux noisettes et au miel 

Vendredi

Salade verte Bio  - Vinaigrette
 Curry doux de **carottes et pois chiche Bio** 
Semoule Bio 
Yaourt Bio sucré 
Orange Bio 

