

# Septembre 2023

# Menus école de Limons



LES COULEURS DES PLATS  
VOUS PERMETTENT DE VÉRIFIER  
LA PRÉSENCE DES ÉLÉMENTS  
INDISPENSABLES À UN MENU

	DU 4 AU 9	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22	DU 25 AU 29
LUNDI	<p>SAUCISSON CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE GLACES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES SAUCISSES DE STRASBOURG LENTILLES MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE GRILLADE DE PORC CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE FRUITS</p>	<p>SALADE COMPOSÉE RAVIOLIS FROMAGE BLANC GÂTEAU</p>
MARDI	<p>TOMATES ET THON EN SALADE POISSON PANÉ RIZ CRÈME DESSERT</p>	<p>HARICOTS VERTS EN SALADE BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATES SEMOULE FROMAGE FRUITS</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES ET CELERI RÉMOULADE PÂTES À LA CARBONARA LIEGEOIS</p>	<p>MELON NUGGETS DE POULET CHOUX-FLEURS AU GRATIN TARTE À LA BOUILLIE</p>
JEUDI	<p>BETTERAVES ROUGE EN SALADE STEAK HACHÉ POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC GÂTEAU</p>	<p>MELON CUISSÉ DE POULET FRITES GLACES</p>	<p>CERVELAS SAUTÉ DE VEAU MARENGO POMMES RISSOLÉES FROMAGE SALADE DE FRUITS</p>	<p>CAKE AU JAMBON STEAK HACHÉ BROCOLIS YAOURT AROMATISÉ</p>
VENDREDI	<p>SURIMI PÂTES À LA BOLOGNAISE FROMAGE MELON</p>	<p>OEUF DURS POISSON MEUNIÈRE PETIT POIS CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ</p>	<p>SALADE VERTE BRANDADE DE MORUE FROMAGE COMPOTE</p>	<p>OEUF DURS MAYO CHIPOLATAS PURÉE FROMAGE COMPOTE</p>

**CRUDITÉS**

FRUIT OU LÉGUME CRU

**CUIDITÉS**

FRUIT OU LÉGUME CUIT

**PLAT PROTIDIQUE**

VIANDE, POISSON, OEUFS...

**FÉCULENTS**

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

**PRODUITS LAITIERS**

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

**MATIÈRES GRASSES**

BEURRE, CRÈME, HUILE

**PRODUITS SUCRÉS**

SUCRE, PÂTISSERIES...

Nos plats sont transformés ou cuisinés sur place et par nos soins.

Viandes et charcuteries en provenance de la boucherie MUNOZ ou de notre prestataire TRANSGOURMET - Légumes et fruits en provenance de l'épicerie DEFAIS et du Maraîcher Sylvain GIRONDE - Produits laitiers et surgelés en provenance de POMONA PASSION FROID