

Décembre 2023

Menus école de Limons



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

	01	DU 04 AU 08	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22
LUNDI		POTAGE DE LEGUMES BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE SEMOULE CREME DESSERT VANILLE	POTAGE DE LEGUMES GRILLADE DE PORC BLE A LA TOMATE FROMAGE FRUITS	FRIAND BOEUF STROGANOFF CAROTTES VICHY FROMAGE GLACES
MARDI		SALADE VERTE QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE RIZ FROMAGE FRUITS	SALADE VERTE SAUTE DE VEAU MARENGO POMMES RISSOLEES YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES RAVIOLIS FROMAGE BLANC PETITS GATEAUX
JEUDI		CAROTTES RAPEES KNAKI MOGETTES A LA TOMATE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	CERVELAS BOURGUIGNON PATES AU BEURRE FROMAGE COMPOTE	SALADE COMPOSEE ET MOUSSE DE CANARD SUR TOAST SAUTE DE DINDE AU CURRY ET LAIT DE COCO POMMES DE TERRE FESTIVES FROMAGE SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS
VENDREDI	OEUF DURS MAYO GRILLADE DE PORC PETITS POIS FROMAGE COMPOTE	FEUILLETE DE HOT DOG POISSON MEUNIERE HARICOTS VERTS FROMAGE BROWNIES	SALADE DE LENTILLES POISSON PANE RIZ CLAFOUTIS AUX POIRES	SAUCISSON PATE A LA CARBONARA FROMAGE FRUITS

CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUF...

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