

# Janvier 2024

# Menus école de Limons



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

	DU 08 au 12	DU 15 AU 19	DU 22 AU 26	DU 29 AU 30
LUNDI	<b>TOAST DE MOUSSE DE FOIE</b> <b>STEAK HÂCHÉ</b> LENTILLE FROMAGE FRUITS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE <b>ROTI DE PORC</b> POMMES NOISETTES FROMAGE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES RAVIOLIS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU FRITES PETITS SUISSES AUX FRUITS
MARDI	POTAGE DE LEGUMES <b>GRILLADE DE PORC</b> HARICOTS VERTS YAOURT A BOIRE	SALADE VERTE <b>HACHIS PARMENTIER</b> FROMAGE BLANC PETIT ROULÉ AU CHAOCLAT	SALADE DE RIZ <b>STEAK HÂCHÉ</b> BROCOLIS AU JUS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	CAKE AU JAMBON <b>STEAK HÂCHÉ</b> HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS
JEUDI	SALADE VERTE <b>SAUTE DE VEAU MARENGO</b> POMMES RISSOLEES GLACES	POTAGE DE LEGUMES <b>PÂTES A LA CARBONARA</b> FROMAGE COMPOTE DE POMMES	<b>OEUF DURS MAYO</b> SAUCISSES PUREE DE CAROTTES FROMAGE FRUITS	
VENDREDI	<b>OEUF DURS MAYO</b> <b>POISSON PANÉ</b> <b>CHOUX-FLEURS AU GRATIN</b> GALETTE DES ROIS	<b>QUICHE LORRAINE</b> <b>POISSON BORDELAIS</b> CAROTTES VICHY BRIOCHE PERDUE	CERVELAS GRATIN DE POISSON CLAFOUTIS AUX POMMES	

**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