

Avril 2024 Menus école de Limons



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

	DU 02 AU 05	DU 08 AU 12	DU 15 AU 26	29 et 30
LUNDI		TOAST DE MOUSSE DE FOIE CORDON BLEU BROCOLIS FROMAGE COMPOTE	VACANCES	FRIAND AU FROMAGE NOIX DE JAMBON SAUCE CHASSEUR CHOUX FLEUR AU GRATIN FROMAGE FRUITS
MARDI	TOMATES EN SALADE STEAK HACHE FRITES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAROTTES ET CELERI REMOULADE ROTI DE PORC POMMES NOISETTES FROMAGE FRUITS	VACANCES	SALADE VERTE JAMBON BLANC PATES AU BEURRE LIEGEOIS
JEUDI	CERVELAS SAUTE DE VEAU MARENGO PATES AU BEURRE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	FRIAND AU FROMAGE CUISSÉ DE POULET PETITS POIS CREME DESSERT	VACANCES	
VENDREDI	OEUFS MAYONNAISE POISSON A LA BORDELAISE GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FRAISES AU SUCRE	SALADE AU FROMAGE NUGGETS DE POISSON RIZ ROULE AU NUTELLA	VACANCES	

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.

Vianades 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