

Mars 2024

Menus école de Limons



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

	DU 04 AU 08	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22	DU 25 AU 29
LUNDI	POTAGE NUGGETS DE POULET POMMES NOISETTES GLACES	SALADE DE RIZ CROQUE MONSIEUR FROMAGE FRUITS	POTAGE SAUCISSES LENTILLES FROMAGE FRUITS	PIZZA ROTI DE PORC PETITS POIS FROMAGE FRUITS
MARDI	CAROTTES RAPEES BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ PILAF FROMAGE FRUITS	CAKE AU JAMBON CUISSÉ DE POULET ROTIE FLAGEOLETS ET CAROTTES CREME DESSERT	TERRINE DE CAMPAGNE BOURGUIGNON PATES AU BEURRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	HARICOTS EN SALADE EMINCEE DE VOLAILLE A LA CREME POMMES RISSOLEES GLACES
JEUDI	SURIMI PATES A LA BOLOGNAISE YAOURT A BOIRE	SALADE VERTE SAUTE DE PORC AU CURRY FRITES COMPOTE	CAROTTES ET CELERI REMOULADE QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE FROMAGE GATEAU MARBRE	SALADE VERTE GRATIN DE CROZETS AUX LARDONS FROMAGE COMPOTE
VENDREDI		SAUCISSON POISSON PANE HARICOTS VERTS FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT	QUICHE LORRAINE POISSON PANE HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE	SAUCISSON HACHIS PARMENTIER FROMAGE BRIOCHE PERDUE

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