

Mai 2024 Menus école de Limons



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

| | DU 02 AU 03 | DU 06 AU 07 | DU 13 AU 17 | DU 21 AU 24 | DU 27 AU 31 |
|----------|---|--|--|--|--|
| LUNDI | | CAROTTES RAPEES ET CELERI REMOULADE GRILLADE DE PORC POMMES RISSOLEES YAOURT A BOIRE | CERVELAS BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATES SEMOULE YAOURT AROMATISE | | SURIMI STEAK HACHE POMMES NOISETTES FROMAGE FRUITS |
| MARDI | | POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU BLE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS | SALADE VERTE SAUTE DE PORC AU CURRY RIZ FROMAGE FRUITS | JAMBON CRU CROZIFLETTE FROMAGE FRUITS | SALADE VERTE PATES A LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC PETITS GATEAUX |
| JEUDI | POTAGE DE LEGUMES KNACKI LENTILLES FROMAGE FRUITS | | TOMATES EN SALADE STEAK HACHE PATES FROMAGE COMPOTE | CAROTTES RAPEES CHIPOLATAS PUREE CREME DESSERT VANILLE | SALADE DE RIZ BOURGUIGNON CAROTTES VICHY FROMAGE COMPOTE |
| VENDREDI | OEUFS MAYONNAISE POISSON PANE HARICOTS VERTS FROMAGE CLAFOUTIS AUX POIRES | | TABOULE NUGGETS DE POULET PUREE DE CAROTTES GLACES | QUICHE LORRAINE POISSON PANE HARICOTS VERTS FROMAGE BEIGNET AU NUTELLA | QUICHE LORRAINE POISSON PANE HARICOTS VERTS FROMAGE BEIGNET AU NUTELLA |

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.

Vianes 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