

Jun 2024 Menus école de Limons



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

	DU 03 AU 06	DU 10 AU 14	DU 17 AU 21	DU 24 AU 27
LUNDI	CAROTTES RAPEES BLE A LA CARBONARA FROMAGE FRUITS	SAUCISSON SAUTE DE PORC AU CIDRE SEMOULE FROMAGE FRUITS	SALADE VERTE BOURGUIGNON PATES AU BEURRE PETITS SUISSES AUX FRUITS	CERVELAS EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY FRITES GLACES
MARDI	PATE DE CAMPAGNE GRILLADE DE PORC PETITS POIS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	TOMATE EN SALADE CUISSÉ DE POULET POMMES NOISETTES GLACES	QUICHE LORRAINE ROTI DE PORC CAROTTES VICHY FROMAGE FRUITS	SALADE VERTE LASAGNE MAISON FROMAGE FRUITS
JEUDI	POTAGE DE LEGUMES PATES AU BEURRE JAMBON BLANC GLACES	SALADE DE PATES STEAK HACHE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC GATEAUX	SURIMI MAYO STEAK HACHE CHOUX-FLEURS AU JUS FROMAGE BROWNIES	FEUILLETE SAUCISSE KETCHUP CORDON BLEU HARICOTS VERTS LIEGEOIS
VENDREDI	OEUFS MAYONNAISE QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AURORE RIZ COMPOTE DE POMMES GATEAUX	FRIAND AU FROMAGE CHIPOLATAS BROCOLIS GATEAU AU CHOCOLAT	MELON NUGGETS DE POISSON RIZ PILAF FROMAGE COMPOTE	

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