

Janvier 2025 Menus école de Limons



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

	DU 06 au 10	DU 13 AU 17	DU 20 AU 24	DU 27 AU 30
LUNDI	TOAST DE MOUSSE DE FOIE STEAK HÂCHÉ HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE PORC POMMES NOISETTES FROMAGE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES RAVIOLIS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU HARICOTS PETITS SUISSES AUX FRUITS
MARDI	POTAGE DE LEGUMES GRILLADE DE PORC LENTILLES YAOURT A BOIRE	SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER FROMAGE BLANC PETITS GATEAUX	SALADE DE RIZ STEAK HACHE BROCOLIS AU JUS FROMAGE GATEAU MARBRE	CAKE AU JAMBON BOURGUIGNON POMMES NOISETTES FROMAGE FRUITS
JEUDI	SALADE AU FROMAGE SAUTE DE VEAU MARENGO POMMES RISSOLEES GLACES	POTAGE DE LEGUMES PÂTES A LA CARBONARA FROMAGE COMPOTE	SALADE VERTE EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME PUREE DE CAROTTES FROMAGE FRUITS	CAROTTES ET CELERI REMOULADE CHIPOLATAS LENTILLES FROMAGE BEIGNET AU NUTELLA
VENDREDI	OEUF DURS MAYO POISSON PANÉ CHOUX-FLEURS AU GRATIN GALETTE DES ROIS	QUICHE LORRAINE POISSON BORDELAIS CAROTTES VICHY BRIOCHE PERDUE	SAUCISSON POISSON PANÉ PETITS POIS 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.

Vianes et charcuteries en provenance de la boucherie MUNOZ ou de notre prestataire FRANCE FRAIS - Légumes et fruits en provenance de l'épicerie DEFAIS et du Maraîcher Sylvain GIRONDE - Produits laitiers et surgelés en provenance de POMONA PASSION FROID OU FRANCE FRAIS