

Mars 2025

Menus école de Limons



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

	DU 10 AU 14	DU 17 AU 21	DU 24 AU 28	31
LUNDI	<p>POTAGE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS</p>	<p>SALADE DE RIZ</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS</p>	<p>POTAGE</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS</p>	<p>PIZZA</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUITS</p>
MARDI	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>GLACES</p>	<p>CAKE AU JAMBON</p> <p>CUISSE DE POULET ROTIE</p> <p>FLAGEOLETS ET CAROTTES</p> <p>CREME DESSERT</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE BOURGUIGNON</p> <p>PATES AU BEURRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	
JEUDI	<p>SAUCISSON</p> <p>PATES A LA CARBONARA</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>PETITS GATEAUX</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>SAUTE DE PORC AU CURRY</p> <p>Frites</p> <p>COMPOTE</p>	<p>CAROTTES ET CELERI REMOULADE</p> <p>QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	
VENDREDI	<p>OEUFS DURS MAYO</p> <p>FISH AND CHIPS</p> <p>POMMES BOULANGERES</p> <p>FROMAGE MARBRE</p>	<p>SAUCISSON</p> <p>POISSON PANE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>POISSON PANE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>BEIGNET AU NUTELLA</p>	

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 TRANSFOURMET - Légumes et fruits en provenance de l'épicerie DEFAIS et du Maraîcher Sylvain GIRONDE - Produits laitiers et surgelés en provenance de POMONA PASSION FROID