

Novembre 2025 Menus école de Limons



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

	DU 3 AU 7	DU 10 AU 14	DU 17 AU 21	DU 24 AU 28
LUNDI	FRIAND NUGGETS DE POULET CHOUX-FLEURS AU GRATIN FROMAGE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES CHIPOLATAS LENTILLES FLAN A LA VANILLE	CAROTTES ET CELERI REMOULADE ROTI DE PORC FRITES LIEGEAIS	SURIMI MAYO CUISSÉ DE POULET CAROTTES A LA CREME YAOURT AROMATISÉ AUX FRUITS PETITS GÂTEAUX
MARDI	SALADE VERTE LASAGNE MAISON FROMAGE COMPOTE		CERVELAS BOURGIGNON SEMOULE FROMAGE FRUITS	MACEDOINE DE LEGUMES MAYO SAUTE DE PORC AU CURRY PÂTES TARTES AUX POMMES
JEUDI	TOAST DE MOUSSE DE FOIE GRILLADE DE PORC CAROTTES VICHY YAOURT AUX FRUITS	PIZZA STEAK HACHE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS	POTAGE DE POTIRON CORDON BLEU PETITS POIS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	TERRINE DE CAMPAGNE KNAKIS PURÉE DE PATATES DOUCES FROMAGE COMPOTE
VENDREDI	SALADE DE RIZ FISH AND CHIPS RATATOUILLE FROMAGE MARBRE	SALADE VERTE BRANDADE DE MORUE FROMAGE COMPOTE	OEUFS MAYO POISSON BORDELAISE RIZ GÂTEAU AU CHOCOLAT	SALADE VERTE STEAK HACHE POMMES NOISETTES FROMAGE GLACES

CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUFE...

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