

Septembre 2024 Menus école de Limons



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

	DU 02 AU 06	DU 09 AU 13	DU 16 AU 20	DU 23 AU 27	30
LUNDI	<p>SAUCISSON CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE GLACES</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES SAUCISSES DE STRASBOURG LENTILLES MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE GRILLADE DE PORC CAROTTES A LA CREME FROMAGE FRUITS</p>	<p>SALADE COMPOSÉE RAVIOLIS FROMAGE COMPOTE</p>	<p>TOMATE EN SALADE GRATIN DE PATES JAMBON BLANC FROMAGE</p>
MARDI	<p>SURIMI RAVIOLIS FROMAGE BLANC GATEAU</p>	<p>SALADE VERTE BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATES SEMOULE FROMAGE FRUITS</p>	<p>TOMATE EN SALADE PÂTES À LA CARBONARA LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>MELON NUGGETS DE POULET CHOUX-FLEURS AU GRATIN TARTE À LA BOUILLIE</p>	
JEUDI	<p>BETTERAVES ROUGE EN SALADE STEAK HACHÉ POMMES NOISETTES FROMAGE MELON</p>	<p>MELON CUISSÉ DE POULET FRITES GLACES</p>	<p>CERVELAS SAUTÉ DE VEAU MARENGO POMMES RISSOLÉES FROMAGE SALADE DE FRUITS</p>	<p>CAKE AU JAMBON STEAK HACHÉ BROCOLIS YAOURT AUX FRUITS PETIT GATEAU</p>	
VENDREDI	<p>TOMATES EN SALADE POISSON PANE RIZ YAOURT A BOIRE</p>	<p>OEUFS DURS MATO POISSON MEUNIÈRE PETIT POIS CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ</p>	<p>SALADE VERTE BRANDADE DE MORUE GLACES</p>	<p>OEUFS DURS MAYO CHIPOLATAS PURÉE FROMAGE FRUITS</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 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