

Octobre 2024 Menus école de Limons



SEMAINE DU GOUT

DU 1 AU 4

DU 7 AU 11

DU 16 AU 20

LUNDI

FRIAND
ROTI DE PORC
HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE SUCRE

LES SAVEURS EN ROUGE
TOMATE CERISE EN VINAIGRETTE
POULET PROVENCALE
RIZ BASMATI
BABYBEL
COMPOTE DE FRAISES

VACANCES

MARDI

SALADE VERTE
SAUTE DE DINDE A LA CREME
PUREE DE CAROTTES ET POMMES
DE TERRE
PETITS SUISSES AUX FRUITS

CERVELAS
PATES A LA CARBONARA
FROMAGE
CLAFOUTIS AUX POIRES

LES SAVEURS DES MONTAGNES
JAMBON CRU DES MONTAGNES
TARTIFLETTE
FLAN AU CAMEL

VACANCES

JEUDI

PIZZA
POISSON PANE
CHOUX FLEUR EN GRATIN
GLACE

CAROTTES RAPEES
STEAK HACHE
POMMES NOISETTES
FROMAGE
COMPOTE

LES SAVEURS AUTOUR DU FROMAGE
SALADE VERTE AUX FROMAGES
GRATIN DE PATES AUX 3 FROMAGES
JAMBON BLANC
FROMAGE BLANC
PETITS GATEAUX

VACANCES

VENDREDI

TABOULE
CORDON BLEU
PETITS POIS
FROMAGE
FRUITS

SALADE STRASBOURGEOISE
POISSON MEUNIERE
COURGETTES SAUCE TOMATE
FROMAGE
FRUITS

LES SAVEURS DE LA MER
SURIMI MAYO
FISH AND CHIPS
PUREE AUX 2 LEGUMES
FOURME D'AMBERT
COCKTAIL DE FRUITS

VACANCES



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

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