



Le service restauration vous propose

Menus du 16 Juin au 27 Juin 2025



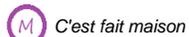
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Crudités * Croque au fromage Laitage Fruit de saison	Salade de pâtes Emincés de bœuf (bœuf de race limousine) Haricots verts Desserts variés ou laitage	Rougail de poisson Riz Fromage AOP Fruit ou fruits au sirop	Crudités aux fines herbes Paella Laitage à boire Palmier	Salade de crudités Cake au thon Fromage AOP Glace

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin Menu à thème Coréen	Vendredi 27 juin
Melon Tarte aux légumes du soleil Fromage Sorbet	Crudités * Spaghettis bolognaise (bœuf de race limousine) Salade verte Laitage *	Emincés de bœuf (bœuf de race limousine) Haricots beurre Fromage Fruit de saison	 Dakganjeong (poulet caramélisé) Riz et légumes sautés Fromage Salade de fruits exotiques	Salade de perles au surimi et dès de fromage Filet de poisson corn flakes Brocolis Fruits de saison



C'est BIO

* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"



C'est fait maison



Légumes cultivés et récoltés par les espaces verts de la Ville de Limoges

Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...)

Qualité de la viande : Toutes les viandes sont nées élevées et abattues en France.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire,

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes, Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée,