



Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre Menu à thème la pêche en eau douce
<p>(M) Crudités</p> <p>(M) Burritos (soja)</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>(M) Bœuf africain (bœuf de race limousine)</p> <p>(M) Brocolis et blé</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>(M) Steak haché (bœuf de race limousine)</p> <p>(M) Pâtes</p> <p>Laitage et compote</p> <p>            Concours de pâtisserie         </p>	<p>(M) Couscous (Semoule, légumes, poulet et merguez)</p> <p>Fromage * </p> <p>Desserts variés</p>	<p>Rillettes aux deux poissons sur toast (saumon et truite) (M)</p> <p>(M) Filet de poisson frit</p> <p>Riz et carottes (M)</p> <p>(M) Gâteau à la châtaigne </p>

 C'est Local (Limousin Aquitaine)

 C'est BIO

(M) C'est fait maison

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

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

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

 je mange des protéines végétales pour une alimentation équilibrée et pour réduire les émissions de CO2,

Qualité de la viande : Toutes les viandes sont issues d'animaux nés élevés et abattus 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, veillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.