



Le service restauration vous propose

Menus du 16 Mai au 27 Mai 2022



Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Mercredi 18 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
Omelette aux fines herbes Lentilles vertes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Steak haché (bœuf de race limousine) Frites Petits suisse aromatisé	Poulet basquaise Riz Fromage Fruit	Salade de pâtes à la mimolette Sauté de porc Choux fleurs Fruit	Filet de poisson rôti Duo haricots verts et haricots beurre Fromage Carrot cake

Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Mercredi 25 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
Pâté de pommes de terre Salade verte Fromage Fruit	Bœuf africain (bœuf de race limousine) Tagliatelles Fromages variés Brownie maison	Melon Chipolatas Haricots blancs à la tomate Laitage	FERIE	CONGES



C'est Local (Limousin Aquitaine)



C'est BIO



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...)



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



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

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

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, veillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.