



Le service restauration vous propose

Menus du 28 FEVRIER AU 11 MARS 2022



Lundi 28 FEVRIER	Mardi 01 MARS	Mercredi 02 MARS	Jeudi 03 MARS	Vendredi 04 MARS
Omelette aux fines herbes 	Crudité* cheddar	Salade Normande	Salade de pâtes perles	Filet de poisson
Lentilles/Haricots beurre 	Blanquette de veau	Escalope de volaille panée Haricots verts	Sauté de porc (origine Fr) Choux fleurs	Purée de pommes de terre et fondue d'épinards Fromage
Fromage*	Pâtes	Laitage	Laitage*	Tarte amandine aux poires fraîches
Fruit*	Entremets chocolat			

Lundi 07 MARS	Mardi 08 MARS	Mercredi 09 MARS	Jeudi 10 MARS	Vendredi 11 MARS
Potage de légumes	Coleslaw *	Salade de riz, feta	Rougail de saucisses	Icerberg mimosa
Gratin de pâtes	Bœuf aux oignons	Escalope de dinde	Riz	Filet de poisson rôti
Salade verte	Semoule	Carottes	Fromage*	Brocolis/Blé
Fruit *	Laitage	Tarte aux pommes Maison	Salade de fruits frais	Laitage

C'est Local (Limousin Aquitaine)



C'est BIO



C'est fait maison

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

Les 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

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

Qualité de la viande : Bœuf VBF né élevé et abattu en France , Veau né élevé et abattu 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,

