



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 (M) Lentilles/Haricots beurre (M) Fromage* Fruit*	Crudité* cheddar (M) Blanquette de veau (M) Pâtes (M) Entremets chocolat (M)	Salade Normande (M) Escalope de volaille panée (M) Haricots verts (M) Laitage	Salade de pâtes perles (M) Sauté de porc (origine Fr) (M) Choux fleurs Laitage*	Filet de poisson (M) Purée de pommes de terre et fondue d'épinards (M) Fromage Tarte amandine aux poires fraîches (M)

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

C'est Local (Limousin Aquitaine)
 C'est BIO
 C'est fait maison
* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"

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

