



Le service restauration vous propose

Menus du 24 avril au 05 mai 2023



Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Mercredi 26 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
Tomates basilic	Betteraves	Crudités à la croc'	Crudités aux fines herbes	Taboulé et feta
Gratins de pâtes	Hachis parmentier (bœuf de race limousine)	Emincé de bœuf (bœuf de race limousine)	Escalope de dinde	Filet de poisson pané
Fromage *	Salade verte *	Frites	Printanière de légumes	Brocolis
Fruit	Entremets vanille	Laitage	Laitage	Fruit

Lundi 01 Mai	Mardi 02 Mai	Mercredi 03 Mai	Jeudi 04 Mai	Vendredi 05 Mai
FERIE	Crudités à la croc' *	Filet de poisson	Salade de pâtes au fromage	Crudités
	Emincé de bœuf (bœuf de race limousine)	Epinards et riz	Sauté de porc	Brandade de poisson
	Coquillettes	Fromage	Choux fleurs	Fromage
	Laitage *	Purée de fruit	Fruit	Tarte aux fruits

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,

