



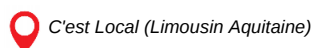
Le service restauration vous propose

Menus du 03 au 14 Novembre 2025



Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 08 novembre
Betteraves	 Crudités 	Sauté de poulet 	Velouté de lentilles 	Rosette 
Nuggets de céréales	Lasagnes bolognaises (bœuf de race limousine) 	Carottes persillées 	Rôti de porc 	Filet de poisson frais 
 Haricots verts 	Fromage * 	Fromage	Brocolis 	 Petits pois 
 Laitage *	Fruit de saison * 	Pain perdu 	Flan patissier 	Laitage

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
 Crudités * à l'orange 	FERIE	Crudités 	Cuisse de poulet 	Filet de saumon rôti 
Paella aux légumes (riz, petits pois, boulettes de pois chiche, poivrons) 		Brandade de morue 	Frites ou pommes noisette	Fondue d'épinards et pommes de terre vapeur 
Fromage AOP		Laitage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison *		Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau à la noisette 



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...) sauf les pâtisseries au RS Bastide et Montmailler en raison de contraintes techniques

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



Légumes cultivés et récoltés par les espaces verts de la Ville de Limoges pour tous les restaurants scolaires sauf UPC Roussillon et ses satellites

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.