



Le service restauration vous propose

Menus du 02 au 13 Décembre 2024



Lundi 02 décembre	Mardi 03 décembre	Mercredi 04 décembre	Jeudi 05 décembre	Vendredi 06 décembre
Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw (carottes produites par les espaces verts sauf UPC Beaublanc/Roussilon)	Sauté de poulet	Potage de légumes (pommes de terre et potiron produits par les espaces verts sauf UPC Beaublanc/Roussilon)	Rosette cornichon
Nuggets de blé	Lasagnes bolognaises (bœuf de race limousine)	Carottes persillées	Rôti de porc	Filet de poisson
Haricots beurre	Fromage *	Fromage	Petits pois	Semoule
Laitage *	Fruit *	Pain perdu	Crème caramel	Tarte fine aux pommes
Lundi 09 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Duo de crudités et fromage frais	Sauté de veau	Crudités	Cuisse de poulet	Filet de saumon rôti
Chili sin carne (pois)	Haricots beurre et Pâtes	Brandade de morue	Pâtes	Fondue d'épinards et pomme de terre vapeur (ou patate douce produite par les espaces verts)
Riz	Fromage	Laitage aromatisé	Fromage *	Fromage
Laitage *	Fruit de saison *	Fruit	Fruit de saison	Gâteau à la noisette

C'est Local (Limousin Aquitaine) C'est BIO 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 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.