

Le service restauration vous propose

Menus du 17 au 28 Novembre 2025



Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
 Crudités (M) Tartine fromagère (M) Laitage aromatisé  Fruit de saison*	Emincé de bœuf (bœuf de race limousine) (M)  Gratin Dauphinois (M) Laitage à boire Fruit de saison	Sauté de veau (M) Duo de légumes de saison (M) Fromage Compote (M)	 Saucisse de Toulouse (M) Purée de haricots blanc Fromage Fruit de saison	Filet de poisson (M)  Brocolis (M) Fromage AOC * Gâteau (M)

Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
 Crudités * (M)  Pâtes bolognaise végétale (M) Fromage  Fruit de saison *	 Crudités * (M)  Bœuf bourguignon (bœuf de race limousine) (M)  Duo de pommes de terre et rutabagas (M) Laitage	Crudités (M) Spaghettis carbonara (M) Laitage Fruit de saison	 Blanquette de dinde (M)  Choux fleurs persillées/Riz Fromage AOP * Fruit	Filet de poisson corn flakes  Haricots verts/Boulgour (M) Fromages variés Tarte bourdaloue (M)

 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...)

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

