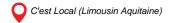


Le service restauration vous propose Menus du 17 au 28 Novembre 2025



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

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





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...)

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 succeptibles 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.

^{*} Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"