




Le service restauration vous propose

Menus du 02 Mai au 13 Mai 2022



 Lundi 02 Mai	Mardi 03 Mai	Mercredi 04 Mai	Jeudi 05 mai	Vendredi 06 mai
Tomates basilic (M)	Crudités (M)	Crudités à la croc' (M)	Crudités (M)	Crudités dés d'emmental (AB)
Gratins de pâtes (M)	(M) Hachis parmentier (📍)	Sauté de veau (M)	Escalope de dinde panée (M)	Gratin de poisson (M)
Fromage (AB)	Salade verte (AB)	(📍) Poêlée de légumes (M)	(AB) Petits pois (M)	Riz (M)
Fruit	Entremets vanille (M)	Laitage	Laitage	Fruit

 Lundi 09 Mai	Mardi 10 Mai	Mercredi 11 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
Nuggets de blé	Crudités à la croc' (AB)	Filet de poisson (M)	Cuisse de poulet rôtie (M)	Salade verte, dés de fromage, croustons (📍)
Purée de pois cassés (M)	Tajine de bœuf (M)	Epinards et riz (M)	Pâtes/Carottes Braisées (M) (AB)	Rougail de saumon (M)
Fromage (AB)	Semoule (M)	Fromage	Fromage	(📍) Pommes de terre vapeur
Sorbet	Laitage (AB)	Fruit	Fruit	Crème chocolat d'Antan (M)

(📍) C'est Local (Limousin Aquitaine)



C'est BIO



C'est fait maison

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

(AB) 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

Je mange des protéines végétales pour une alimentation équilibrée et pour réduire les émissions de CO2 ,

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

