



Lot - et - Garonne



## Le service restauration vous propose

Menus du 10 au 21 Octobre 2022



Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Mercredi 12 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
Crudités rémoulade (M) Pizza aux légumes (M) Fromage * (AB) Fruit	Crudités (M) Chipolatas (M) Pommes de terre rutabagas Laitage	Crudités (M) Fricassée de dinde à la provençale/Boulgour Laitage Gouter: défis pâtisserie entre accueils de loisirs	Galettes courgettes et carottes à la coriandre (M) Flageolets (M) Fromage Fruit	Velouté de potiron (M) Filet de poisson (M) Ecrasé de pommes de terre (M) Tourtière aux pruneaux (M)
Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Mercredi 19 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Crudités * (M) Coquillettes façon cantonnaise (M) Fromage Pomme au four (M)	Emincés de bœuf (bœuf de race limousine) (M) Frites Fromage Fruit	Menu du Chef 	Parmentier aux lentilles (M) Haricots verts (M) Fromage Fruit	Filet de poisson frit (M) Boulgour et carottes (M) Fromages variés Desserts variés

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...)

Légumes cultivés et récoltés par les espaces verts de la Ville de Limoges

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

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

• • •