



Lot - et - Garonne



LA SEMAINE DU GOUT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

33^{ME}
EDITION



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

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

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

