

MENUS LIMOUX

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



VEGETARIEN				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Concombre ciboulette		Courgette râpée vinaigrette citron origan	 Semoule fantaisie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/porc : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	 Chili sin carne (riz BIO)	 Bœuf aux olives
	*** <i>S/porc : Macaronis</i>	Blé	***	 Carottes braisées
 PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	 Camembert	Edam
 DESSERT	Crème dessert vanille <i>S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane	Nectarine	Compote pêche

Semoule fantaisie : semoule, tomate, mais
Achard de légumes : carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma
Poulet façon Akoho sy voanio : poulet au lait de coco, tomate, épices

P.A. n°2



Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025

MADAGASCAR & COCUMBO				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Salade verte aux croustons	Achard de légumes	 Œuf dur mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio)	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry	Poulet façon Akoho sy voanio	Colin d'Alaska sauce basquaise
	***	***	 Riz créole	 Semoule
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Gouda	Pavé 1/2 sel
 DESSERT	Pomme	Flan chocolat <i>S/porc : Liégeois chocolat</i>	Fondant pomme banane vanille	 Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements