

MENUS LIMOUX

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée : chou et carotte

VEGETARIEN			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE Betterave vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc aneth		Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT Sauté de bœuf au paprika	Blé à la napolitaine		Colin d'Alaska pané
Coquillettes	***		Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER Fondus président	Emmental		Yaourt nature sucré
DESSERT Pomme	Poire	Tarte aux quetsches	

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

VEGETARIEN			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉE Salade verte aux croutons	Macédoine mayonnaise		Pomme de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT Parmentier de carotte et bœuf	Colin d'Alaska sauce dieppoise		Bouchées de blé panées
***	Riz créole		Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER Fromage frais sucré	Coulommiers		Yaourt aromatisé
DESSERT Madeleine	Pomme	Compote pomme ananas	

BIO

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande d'Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements