

MENUS LIMOUX

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025



Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



P.A. n°3

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique			Pomme de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO)	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO			Beignets de poisson
	***	***			Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque			Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/porc : Liégeois chocolat</i>		Banane	Semoule au lait et caramel

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.

Bio

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

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur

Végé

Plat végétarien

Label rouge

Viande / 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