

MENUS LIMOUX

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
 ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)			Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika		Betteraves vinaigrette			
	Goulash de bœuf			Colin d'Alaska sauce agrumes		Couscous de légumes BIO (aromates non bio)			
	Haricots verts braisés			Purée de carotte		****			
	Yaourt nature sucré			Vache qui rit		Edam			
 PRODUIT LAITIER	Madeleine		Crème dessert vanille <i>S/porc : Liégeois vanille</i>		Kiwi				
 DESSERT									

P.A. n°5



Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
ENTRÉE		PLAT & ACCOMPAGNEMENT		PRODUIT LAITIER		DESSERT			
Feuilleté au fromage		Poulet rôti		Taboulé (semoule BIO)		Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise		Céleri rémoulade	
				Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)					
Petits pois au jus		***				Riz créole		Tortis BIO bolognaise de lentilles	
Yaourt aromatisé		Brie		***		Fraidou		Gouda	
Orange		Pomme				Watalappan		Liégeois chocolat	

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

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.