

MENUS LIMOUX

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025

VEGETARIEN

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
 ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic		Macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette		TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES		
	Saucisse de Toulouse <i>S/porc : Croq végétarien</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne		Marmite de potiron, pois chiches et blé	Sauté de bœuf à l'orientale				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Carottes braisées		****	Semoule				
	Coulommiers	Yaourt nature sucré		Edam	Fondus président				
PRODUIT LAITIERS	Flan nappé caramel <i>S/porc : Liégeois café</i>	Poire		Clémentine	Purée de pomme		Salade vitaminée : carotte, chou chinois		
DESSERT									

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
 ENTRÉE	Pomme de terre échalote	Carotte râpée BIO au citron			Salade verte aux croûtons	Cervelas <i>S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>		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.	
	Nuggets de volaille + ketchup	Chili sin carne (riz BIO)			Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	Colin d'Alaska sauce normande			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur et romanesco	***	***		Poêlée de légumes				
	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou		Brie				
PRODUIT LAITIERS	Pomme	Crème dessert vanille <i>S/porc : Liégeois vanille</i>	Purée pomme mangue	Banane					
DESSERT									

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