



MENUS LIMOUX

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave BIO à l'orange vinaigrette		Chou chinois vinaigrette au citron	Pomme de terre au fromage frais
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Colin d'Alaska sauce safranée		Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/porc : Colin d'Alaska au gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées
	***	Blé		Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda		Fraidou	***
DESSERT	Orange	Pomme		Moelleux coco	Fromage blanc au coulis de myrtilles

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive
Salade fantaisie : céleri pomme, raisin
Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou fleur vinaigrette		Salade fantaisie (céleri BIO)	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême	Boulettes au bœuf à l'aigre doux		Chili sin carne (riz BIO)	Parmentier de poisson
	Carottes BIO braisées	Penne rigate		***	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme		Cookie	Purée pomme cannelle

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES