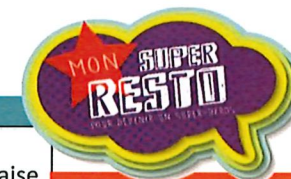


# MENUS LIMOUX

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Carottes râpées vinaigre 		Betterave vinaigrette 	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/porc : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska meunière 		Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf 
	*** <i>S/porc : Pomme de terre béchamel</i>	Epinards béchamel		***	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Gouda	Brie
DESSERT	Pomme	Crêpe de la chandeleur		Clémentine	Flan nappé caramel









TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Céleri rémoulade		Salade verte au maïs	Semoule fantaisie 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti 	Curry de lentilles corail et RIZ BIO 		Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio)	Beignets de poisson
	Petits pois au jus	***		***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Evêque 
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat		Purée pomme fraise	Banane 

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES