

MENUS LIMOUX

Semaine n°06 : du 2 au 6 Février 2026

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

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 9 au 13 Février 2026

	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	 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.
 PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus	***		***	Carottes BIO braisées	
 DESSERT	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Pont-l'Evêque 	
	Orange	Liégeois chocolat		Purée pomme fraise	Banane 	 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/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES