

MENUS LIMOUX

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026

Mardi gras



VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Salade des incas BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Paupiette de veau sauce chasseur		Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne
	***	Haricots verts braisés		***	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Vache qui rit
DESSERT	Pomme	Beignet de Mardi gras		Crème caramel	Banane

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



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.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES