

# MENUS LIMOUX

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de crudités à l'indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Taboulé (semoule BIO)		Betterave vinaigrette	Salade de crudités vinaigrette à l'indienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/porc : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané		Blé aux haricots rouges à la mexicaine	Goulash de bœuf
PRODUIT LAITIER	*** <i>S/porc : Macaronis BIO</i>	Carottes BIO braisées		***	Purée de pomme de terre
DESSERT	***	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda
	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire		Pomme	Flan nappé caramel



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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES