

## MENUS LIMOUX

Vacances scolaires

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

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

P.A. n°1



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

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	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
	*** <i>S/porc : Macaronis BIO</i>	Carottes BIO braisées		***	Purée de pomme de terre	
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé		Fondu président	Gouda	
DESSERT	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire		Pomme	Flan nappé caramel	

P.A. n°2

**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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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