



MENUS LIMOUX

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou-fleur sauce Piccalilli: chou fleur sauce à base de vinaigre, moutarde, curcuma
Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange
Salade de RIZ BIO Antillaise: Riz BIO, poivron, ananas

	VEGETARIEN LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de RIZ BIO Antillaise		Chou-fleur sauce Piccalilli	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin d'Alaska sauce crustacés		Boulettes de bœuf sauce carbonnade	Rôti de porc au jus <i>S/porc : croq Basquaise</i>
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré		Pommes rissolées	Purée de potiron
DESSERT	Clémentine	Pomme		Edam	Saint Moret

P.A. n°5

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)		Céleri rémoulade	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti sauce pomme raisin		Tortis BIO bolognaise de lentilles	Curry de poisson au lait de coco
PRODUIT LAITIER	Riz créole	Poêlée de légumes		***	Blé
DESSERT	Petit moulé ail et fines herbes	Brie		Fromage frais aux fruits	Mimolette
	Flan nappé caramel <i>S/porc : liégeois café</i>	Clémentine		Kiwi	

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements