



MENUS LIMOUX

Semaine n°21 : du 19 au 23 Mai 2025

USA



VEGETARIEN

WENDREDI



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)	Macédoine mayonnaise		Salade coleslaw Bio	Courgette râpée vinaigrette citron basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce aigre douce Carottes BIO braisées	Parmenier de poisson ****		Nuggets de volaille	Penne BIO crémeux de lentille corail à la provençale Bio
PRODUIT LAITIÈRE	Yaourt aromatisé	Tomme noire		Potatoes	****
DESSERT	Madeleine	Liégeois vanille	Petit moulé nature Fromage blanc au caramel et pop corn	Fraidou	Banane Bio

Salade fantaisie : céleri, raisin, pomme
 Salade coleslaw : carotte et chou blanc
 Salade mûlée : salade verte, maïs, croûtons
 Salade de blé exotique : blé, maïs, ananas, persil

P.A. n°5

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension

Fermé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade mûlée	Salade de BLE BIO exotique			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf Riz créole Bio	Beignets de poisson Courgette béchamel			
PRODUIT LAITIÈRE	Coulommiers	Yaourt nature sucré Bio			
DESSERT	Flan au chocolat S/porc : Liégeois chocolat	Pomme			

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°1



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRIX BIO TERRITOIRES