



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas Carnaval de Limoux VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Velouté de lentilles	Repas Japonais Salade pékinoise (carottes râpées, soja, radis, ananas vinaigrette)	Taboulé	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	 Escalope de poulet sauce robert	Filet de colin corn flakes et citron	 Emincé de bœuf sauce soja	Calamars à la romaine	Fricassée de porc haricots blancs façon Fréginat
Accompagnement	Petits pois carottes	Chou fleur bio béchamel	Riz	Purée de panais	
Plat sans viande	Boulettes sarrasin sauce robert		Filet de hoki sauce au soja		Nuggets de blé
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Gouda	Chantailou	Camembert bio	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Compote pomme poire individuelle	Oreillette

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.