

# Menus Limoux

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2020



**TOUJOURS SAVOIR SUR NOS RECETTES**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte	Salade Exotique		Chou-fleur mais vinaigrette	Salade coleslaw	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Saucisse de Toulouse s/porc : Rôti de dinde</b>  Lentilles	Colin meunière citron  Carottes persillées		Omelette	Sauté de bœuf stroganoff	Pâtes papillon  Coulommiers
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage frais sucré		Pommes rissolées	Yaourt nature sucré	Liégeois chocolat
<b>DESSERT</b>	Flan nappé caramel	Kiwi		Clémentines		

**A** Plat alternatif : sans protéine d'origine animale

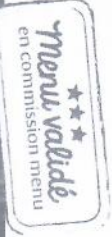
En gras les plats contenant du porc

**L** Local

Nos viandes proviennent de notre fournisseur " Bousquet " et les fruits du " Vergers des Bosquet " (du Tarn) lorsque l'approvisionnement le permet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>ENTRÉE</b>	P.de terre échalotte	Betterave vinaigrette	<p><b>LE SAIS-TU ?</b> La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"</p>	Carottes râpées	<b>Pâté de campagne s/porc:Œuf dur mayonnaise</b>	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu	<b>Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (Plat complet sans viande)</b>  ***		<b>Rôti de porc au jus s/porc : Cake au fromage</b>  Petits pois cuisinés s/porc : petits pois au jus	Filet de lieu sauce citron	Purée d'épinards
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam	Fondu président		Gouda		Brie
<b>DESSERT</b>	Orange	Crème dessert vanille		Crêpe de la chandeleur	Banane	

- L** Circuits courts/ Produits locaux
- M** maison
- B** bio
- A** Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE

P.A.n°3

P.A.n°2

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2020