

Cantine scolaire

Retour de la viande dans les assiettes des écoliers de Limoges le jeudi

Publié le 12/01/2023 à 16h55



Illustration archive © stephane Lefèvre

Les menus des cantines de Limoges évoluent en ce début 2023.

Si vos enfants sont scolarisés à Limoges et mangent à la cantine, vous aviez peut-être déjà remarqué le changement apparu sur les premiers menus de 2023. Depuis cette semaine, un message sur le portail de la jeunesse et des loisirs de la ville de Limoges confirme l'information. "Les menus proposés à la restauration scolaire évoluent en ce début d'année. Ils reprennent la forme initiale d'avant septembre 2022." Comprenez, la viande fait son retour dans les assiettes des écoliers le jeudi, "avec volaille ou porc en alternance".

Premiers jeudis sans viande dès juin 2022

Exit donc l'expérimentation débutée en juin 2022 et pérennisée à la rentrée de septembre. Mais pourquoi un tel revirement, alors que le premier adjoint en charge des affaires scolaires, Vincent Jalby, affirmait à cette date au Populaire que la Ville souhaitait ainsi "s'inscrire dans une démarche pédagogique pour que les enfants consomment plus de légumes et de céréales" ?

La réponse est simple : l'expérimentation a montré de septembre aux vacances de Noël qu'un second déjeuner sans viande (ce qui ne signifie pas sans produits laitiers ou œufs) n'était pas du goût des 3-11 ans. Pour éviter le gaspillage alimentaire, la Ville a donc décidé de remettre de la viande aux enfants le jeudi.

En revanche, la journée sans viande du lundi, instaurée en 2016, est, elle, maintenue.



Le service restauration vous propose

Menus du 03 janvier au 13 janvier 2023



Lundi 02 JANVIER	Mardi 03 JANVIER	Mercredi 04 JANVIER	Jeudi 05 JANVIER	Vendredi 06 JANVIER
CONGES	Crudités* à l'emmental Emincés de bœuf (Bœuf de race Limousine) Frites Fruit de saison *	Filet de poisson meunière Semoule Fromage Fruit	Escalope de volaille Petits pois Fromage * Fruit de saison	Potage de légumes Tagliatelles au saumon Fromage * Galette frangipane

Lundi 09 JANVIER	Mardi 10 JANVIER	Mercredi 11 JANVIER	Jeudi 12 JANVIER	Vendredi 13 JANVIER
Pizza aux 4 fromages Salade verte Laitage * Fruit *	Crudités * Spaghettis et bolognaise (Bœuf de race Limousine) Entremets vanille	Crudités rémoulade Cuisse de poulet Riz/Fondue d'épinards Laitage	Rôti de porc Haricots blancs Fromage * Fruit	Brandade de poisson Mâche Fromage AOP * Fruit

C'est Local (Limousin Aquitaine)

C'est BIO

C'est fait maison

* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"

Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...)



je mange des protéines végétales pour une alimentation équilibrée et pour réduire les émissions de CO2.

Qualité de la viande : Toutes les viandes sont issues d'animaux nés élevés et abattus en France.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.

13/12/2022

Les menus pour les deux premières semaines de janvier 2023

Marie-Julie Achard

LIMOGES VIE PRATIQUE - CONSOMMATION

Votre avis est précieux !

Aidez-nous à améliorer notre site en répondant à notre questionnaire.

Je donne mon avis