

MENU DU 12 AU 16 MAI 2025 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SELF

L'EQUIPE DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS PROPOSE ... (sous réserve de disponibilité des produits)

LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (10) (12)
SALADE DE TOMATES (10)



Plats

SAUCISSE AU FOUR

Garniture

LENTILLES VERTES (1)
& CAROTTES (9)



Produit laitier

PETIT MOULE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

MOELLEUX CHOCOLAT (1)(3)(7)
FLAN VANILLE (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



COCKTAIL FLORIDA (agrumes)
SALADE LAURETTE (7) (10)
(salade verte/betteraves/emmental)

Plats

FILET DE POISSON
SAUCE CITRON (7) (10)



Garniture

PERLI'BLE BIO
DUO DE PETITS POIS & CAROTTES (7)



Produit laitier

CANTAFRAIS (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS



COMPOTE DE FRUITS BIO (7)
PETITS SUISSE AUX FRUITS (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES & MAÏS (10)
SAUCISSON A L'AIL (3) (10) (12)



Plats

HACHIS PARMENTIER (7)(12)
(Viande bovine française)



Garniture

SALADE VERTE (10)



Produit laitier



CHANTENEIGE BIO (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

LIEGEOIS CAMEL (7)
COKTAIL DE FRUITS AU SIROP

VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PANIER DE LEGUMES (7)(10)
SALADE DE HARICOTS VERTS &
MIMOLETTE (7)(10)

Plats

CROQ' MOZZA (1) (7) (9)
(Galette végétale de blé)

Garniture



MITONNE DE LEGUMES (7)



Produit laitier

FROMAGE FOUETTE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

YAOURT AUX FRUITS (7)
ENTREMET CHOCOLAT (7)

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats :

(1) gluten. (2) crustacé. (3) œuf. (4) poisson. (5) arachide. (6) soja. (7) lait. (8) fruits à coque. (9) céleri. (10) moutarde. (11) graines de sésame. (12) sulfites. (13) lupin. (14) mollusques.

Menu élaboré avec la collaboration d'une diététicienne

... ET VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !

MENU DU 12 AU 16 MAI 2025 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SAT

L'EQUIPE DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS PROPOSE ... (sous réserve de disponibilité des produits)

LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE TOMATES (7)



Plats

SAUCISSE AU FOUR

Garniture

LENTILLES VERTES (1)
& CAROTTES (9)

Desserts



KIRI BIO (7)
BANANE

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



NEM AU POULET (1)(6)

Plats

FILET DE POISSON
SAUCE CITRON (7) (10)



Garniture



PERLI'BLE BIO (1)
DUO DE PETITS POIS & CAROTTES
(7)

Desserts



PETIT SUISSE AUX FRUITS (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

CAROTTES RÂPEES & EMMENTAL (10)



Plats

HACHIS PARMENTIER (7)(12)
(Viande bovine française)



Garniture

SALADE VERTE (10)

Desserts



ENTREMET VANILLE (7)

VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE HARICOTS VERTS &
MIMOLETTE (7) (10)

Plats

CROQ' MOZZA (1) (7) (9)
(Galette végétale de blé)

Garniture

MITONNE DE LEGUMES (7)

Desserts



YAOURT AUX FRUITS (7)

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats :

(1) gluten. (2) crustacé. (3) œuf. (4) poisson. (5) arachide. (6) soja. (7) lait. (8) fruits à coque. (9) céleri. (10) moutarde. (11) graines de sésame. (12) sulfites. (13) lupin. (14) mollusques.

Menu élaboré avec la collaboration d'une diététicienne

... ET VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !