

MENU DU 19 au 23 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien		Menu 100% LOCAL	
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
RADIS & BEURRE (1) (7)	SALADE CONCOMBRE & MAÏS (10)	 CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES (10)	SALADE DE PÂTES (1)
SALADE D'AGRUMES (3)(10)	BRUSCHETTA (1)(7)	 PÂTE DE CAMPAGNE BBC (7) (10) (12)	SALADE FROMAGERE (7)(10)
Plats	 Plats	 Plats	 Plats
NUGGETS DE BLE (1)	BOULETTES DE BŒUF (6)(7)	SAUTE DE PORC	FILET DE POISSON
SAUCE CURRY (7) (10)	SAUCE FORESTIERE (7)(9)	AUX PETITS LEGUMES (7)	SAUCE CITRON (4) (7)
			(Poisson selon arrivage)
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
 PERLI BLE BIO (1)	FRITES	COQUILLETTE (1) (3)	SEMOULE HVE (7) (12)
POÊLEE CELTIQUE (7)	 HARICOTS BEURRE (7)		TRIO DE LEGUMES (7)
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
 PETIT SUISSE NATURE SUCRE (7)	 VACHE QUI RIT BIO (7)	 AVEL MAT (7)	 ASSORTIMENT (7)
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS (7)
COMPOTE DE FRUITS BIO	VELOUTE AUX FRUITS (7) (8)	YAOURT BIO AUX FRUITS (7)	YAOURT AUX FRUITS (7)
 YAOURT BIO AUX FRUITS MIXES (7)	POIRE AU SIROP (7)	 POMME CARAMEL (7)	FLAN PÂTISSIER (1)(3)(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 19 AU 23 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Végétarien</i>		Menu 100% LOCAL	
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
SALADE DE MAÏS BIO (10)	SALADE DE BETTERAVES & FROMAGE (1) (7)	 CAROTTES RÂPEES AUX POMMES (10)	SALADE DE PÂTES (1)(7)
Plats	 Plats	 Plats	 Plats
NUGGETS DE BLE (1) SAUCE CURRY (7)(10)	BOULETTES DE BŒUF (6)(7) SAUCE FORESTIERE (7)(9)	SAUTE DE PORC AUX PETITS LEGUMES (7)	FILET DE POISSON SAUCE CITRON (4) (7) (Poisson selon arrivage)
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
PERLI BLE BIO (1)  POÊLEE CELTIQUE (7)	FRITES  HARICOTS BEURRE (7)	COQUILLETTE (1) (3)	SEMOULE HVE (1) TRIO DE LEGUMES (7)(9)
Desserts	Desserts	 Desserts 	Desserts
YAOURT BIO AUX FRUITS MIXES (7)	VELOUTE AUX FRUITS (7)	YAOURT BIO AUX FRUITS (7)	FLAN PÂTISSIER (1)(3)(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 26 AU 30 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Végétarien</i>			
<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>		
PAIN (1)	PAIN (1)		
SALADE LAURETTE (7)(10) BETTERAVE AUX POMMES (7) (10)	SALADE TOMATE & MAÏS (7) (10) NEM AU POULET (1) (7)		
			
			
<i>Plats</i>	<i>Plats</i>		
OMELETTE (3) (7) SAUCE PROVENCALE (7) (10)	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CURRY & LAIT DE COCO (7)(10)		
			
<i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>		
			
CEREALES GOURMANDES (1) DUO DE CAROTTES & PETITS POIS (7)	CŒUR DE BLE HVE (1) SAUTE DE LEGUMES DU SOLEIL (9)		
<i>Produit laitier</i>	<i>Produit laitier</i>		
			
VACHE QUI RIT (7)	SAINT BRICET (7)		
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		
POMME AU FOUR (7) QUATRE-QUART (1)(3)(7)	ASSORTIMENT DE YAOURTS (7) PANNA COTTA FRUITS ROUGES (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 26 AU 30 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Végétarien</i>			
<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>		
PAIN (1)	PAIN (1)		
 BETTERAVES AUX POMMES (10)	NEM AU POULET (1)(7)	 	
<i>Plats</i>	<i>Plats</i>		
OMELETTE (3) (7) SAUCE PROVENCALE	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CURRY & LAIT DE COCO (7)(10)		
<i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>		
CEREALES GOURMANDES (1) DUO DE CAROTTES & PETITS POIS (7)	CŒUR DE BLE HVE (1) SAUTE DE LEGUMES DU SOLEIL (9)		
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		
QUATRE-QUART (1)(3)(7)	COMPOTE DE FRUITS BIO		

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats :

(2) 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 !