

MENU DU 05 MAI AU 09 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)

FEUILLETE EMMENTAL (1) (7)



PÂTE DE CAMPAGNE (3) (7)(12)



Plats

**PAUPIETTE DE DINDE
SAUCE CURRY (7)(10)**

Garniture



**RIZ DE CAMARGUE IGP BIO
AUX PETITS LEGUMES (7) (9)**



Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

**COMPOTE DE FRUITS BIO (7)
MOUSSE AU CHOCOLAT (7)**



MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



**SALADE DE PERLE DE BLE (1) (7)
(Blé/emmental/jambon)**



Plats

**FILET DE POISSON (4)
SAUCE CHORIZO (7)
(Poisson selon arrivage)**

Garniture

POELEE DE LEGUMES (7) (9)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

**YAOURT BIO AUX FRUITS (7)
SEMOULE AU LAIT & VANILLE (1) (7)**

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



**SALADE GRECQUE (1) (7) (10)
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC (1) (7)**



Plats

**OMELETTE (3)(7)
SAUCE PIPERADE**

Garniture

**CŒUR DE BLE (1)
CHOU-FLEUR CE2 (7)**



Produit laitier



FROMAGE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

**FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)
TARTE AUX POMMES (1)**

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 05 au 09 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>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>		<i>Menu Végétarien</i>
PAIN (1)	PAIN (1)		PAIN (1)
 MAÏS BIO (10) 	 SALADE GRECQUE (1) (7) (Féta/tomates/croûton/concombre)	 	FEUILLETE EMMENTAL (10)
 <i>Plats</i>	 <i>Plats</i>		<i>Plats</i>
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CURRY (1)	FILET DE POISSON (4) (7) SAUCE CHORIZO (Poisson selon arrivage)		OMELETTE (3)(7) SAUCE PIPERADE (7)
<i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>		<i>Garniture</i>
 RIZ DE CAMARGUE IGP BIO AUX PETITS LEGUMES (7) (9) 	POEELE DE LEGUMES (7) (9)		 SEMOULE DE BLE HVE (1) CHOU-FLEUR CE2 (7)
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		<i>Desserts</i>
 YAOURTS AUX FRUITS BIO (7) 	TARTE AUX POMMES (1)		FRUIT

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 !