

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

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE TOMATE & ŒUF DUR (10)
BETTERAVES AUX POMMES (10)

Plats



**AIGUILLETTE DE POULET
CURRY & LAIT DE COCO (7) (10)**

Garniture

CŒUR DE BLE HVE (1)



DUO DE CAROTTES & BROCOLIS (7)

Produit laitier



FROMAGE FRAIS (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

BANANE CHOCOLAT (7) (8)
YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 **SALADE GRECQUE (10)**
(Salade verte/Féta/ Tomates)



PÂTE DE CAMPAGNE BBC (3) (10) (12)

Plats



**EMINCE DE BŒUF
AUX OIGNONS (7)**



Garniture

POMMES DE TERRE AU FOUR (7)(12)

PIPERADE AUX HERBES (7)

Produit laitier



CAMEMBERT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT BIO VANILLE (7)
ENTREMET VANILLE (7)



VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PANI SMILE (1) (7)
(pâte à pain tomate & fromage)

SALADE DE CHOU AU MAÏS (10)

Plats

**AIGUILLETTE DE BLE
SAUCE TOMATE AU BASILIC (4) (7)**

Garniture

RIZ DZ CAMARGUE IGP BIO



LEGUMES POÊLES CE2 (7)

Produit laitier



RONDELE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

POMME AU FOUR (7)
QUATRE-QUARTS (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 22 AU 25 AVRIL 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

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

Hors d'œuvre

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PAIN (1)

PAIN (1)

PANI SMILE (1) (7)
(pâte à pain tomate & fromage)

BETTERAVES BIO (10)

SALADE DE CHOU AU MAÏS (10)

Plats

Plats

Plats

**AIGUILLETTE DE POULET
CURRY & LAIT DE COCO (7) (10)**

**EMINCE DE BŒUF
AUX OIGNONS (7)**

**AIGUILLETTE DE BLE (1)
SAUCE TOMATE AU BASILIC (7)**

Garniture

Garniture

Garniture

DUO DE CAROTTES & BROCOLIS (7)

POMMES DE TERRE AU FOUR

RIZ DE CAMARGUE IGP BIO

LEGUMES POÊLES CE2 (7)

Desserts

Desserts

Desserts

QUATRE-QUARTS (1) (3) (7)

YAOURT BIO AUX FRUITS (7)

**PETIT LOUIS (7)
CLEMENTINE**

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

