

MENU DU 13 AU 17 JANVIER 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)

SUPREME D'AGRUMES
FEUILLETE EMMENTAL (1) (7)



Plats

PAUPIETTE DE DINDE (7)
SAUCE CURRY (9)

Garniture



PERLI BLE BIO (1) (6)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT (7)
POMME AU FOUR A LA CANNELLE

MARDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)



SOUPE DE LEGUMES CE2 (7) (9)
SALADE COMPOSEE (7) (10)
(Féta/Batavia/Mais/ Croûtons)



Plats

FILET DE POISSON (4)
SAUCE AU CHORIZO (7)
(Selon arrivage)

Garniture

CEREALES GOURMANDES BIO (1) (6)
MITONNE DE LEGUMES (7)



Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

YAOURT AUX FRUITS (7)
ENTREMET CHOCOLAT (7)

JEUDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)



SALADE COMPOSEE (7) (10)
(Carotte/pommes/emmental)



BETTERAVES BIO (10)



Plats

SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA
(7)

Garniture



PÂTES (10)
CHOU-FLEUR (7)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

LIEGEOIS CAMEL (7)
GALETTE FRANGIPANE (1) (3) (7) (8)

VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre
PAIN (1)

CELERI REMOULADE AUX POMMES (9)(10) (12)
SALADE LORETTE (7)(10)
(Salade verte/betterave/emmental)



Plats

OMELETTE (3) (7)
SAUCE PIPERADE

Garniture

DUO DE CAROTTES & PETITS POIS (7)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS (7)

FROMAGE BLANC VANILLE (7)
ILE FLOTTANTE (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 13 AU 17 JANVIER 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)

BETTERAVES VINAIGRETTE BIO (10)



Plats

PAUPIETTE DE DINDE (7)
SAUCE CURRY (9)



Garniture

PERLI BLE BIO (1)

Desserts



MOUSSE AU CHOCOLAT LAIT (6) (7)

MARDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)

TABOULE (1)



Plats

FILET DE POISSON (4)
SAUCE AU CHORIZO (7)
(Selon arrivage)



Garniture

CEREALES GOURMANDES BIO (1) (6)
MITONNE DE LEGUMES (7)

Desserts



RONDELE BIO (7)
COMPOTE DE FRUITS BIO



JEUDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)

VELOUTE DE LEGUMES BIO
(7)(9)



Plats

SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA (7)



Garniture

COQUILLETES HVE (1) (3)

Desserts

FRUIT

VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre
PAIN (1)

SALADE LORETTE (7)(10)
(Salade verte/betteraves/emmental)



Plats

OMELETTE (3) (7)
SAUCE PIPERADE

Garniture

DUO DE CAROTTES & PETITS POIS (7)

Desserts

GALETTE FRANGIPANE (1) (3) (7)(8)

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 !