

MENU DU 20 AU 24 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

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

MINI PIZZA (1) (7)

ŒUF DUR MAYONNAISE (3)(4)(10)(12)

Plats

NUGGETS DE BLE (1) (7)
SAUCE TOMATE & BASILIC (9)

Garniture

RIZ IGP BIO
AUX PETITS LEGUMES (7) (9)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS BIO
CREME DESSERT CARAMEL ou VANILLE (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE ROSE (7)(10)

BOUILLON DE LEGUMES ALPHABET (1) (9)

Plats

RÔTI DE DINDE (4)
SAUCE TANDOORI (7)(9) (10)

Garniture

SEMOULE DE COUSCOUS HVE (1)
RATATOUILLE (9)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

PETIT SUISSE AUX FRUITS (7)
SEMOULE AU LAIT (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

CREME DUBARRY BIO (7)
MACEDOINE MAYONNAISE (3) (10) (12)

Plats

BOLOGNAISE (7)
(Viande de bœuf VBF)

Garniture

COQUILLETES (1) (3)
SALADE VERTE (10)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ASSORTIMENT DE YAOURTS BIO (7)
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE TRICOLEURE (1) (7) (10)
(Salade/croustons/mais/fêta)
SUPREMES D'AGRUMES

Plats

POISSON PANE (1) (3) (4) (7)
SAUCE CURCUMA (7) (9)
(Poisson selon arrivage)

Garniture

CŒUR DE BLE HVE (1)
HARICOTS BEURRE CE2 (7)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURTS AROMATISES AUX FRUITS (7)
QUATRE-QUART BRETON (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 20 AU 24 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien Hors d'œuvre PAIN (1)	Hors d'œuvre PAIN (1)	Hors d'œuvre PAIN (1)	Hors d'œuvre PAIN (1)
MACEDOINE & THON MAYONNAISE (3)(4)(10)(12)	BOUILLON DE LEGUMES ALPHABET (1) (9)	 CREME DE LEGUMES BIO (7)	MINI PIZZA (1) (7)
Plats	 Plats	 Plats	 Plats
NUGGETS DE BLE (1) (7) SAUCE TOMATE & BASILIC (9)	RÔTI DE DINDE (4) SAUCE TANDOORI (7)(9) (10)	BOLOGNAISE (7) (Viande de bœuf VBF)	POISSON PANE (1) (3) (4) (5) SAUCE CURCUMA (7) (9) (Poisson selon arrivage)
 Garniture	 Garniture	Garniture	 Garniture
RIZ IGP BIO AUX PETITS LEGUMES (7) (9)	SEMOULE DE COUSCOUS HVE (1)	COQUILLETES (1) (3)	CŒUR DE BLE HVE (1) HARICOTS BEURRE (7)
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
CREME DESSERT VANILLE (7)	FROMAGE (7)  COMPOTE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)	QUATRE-QUART BRETON (7)

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 !