


















# MENU DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SELF - Semaine du GOÛT

Elaboré avec le Conseil Municipal des Enfants - L'EQUIPE DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS PROPOSE... (sous réserve de disponibilité des produits)

|  <b>ESPAGNE</b> <u>LUNDI</u>  |  <b>USA</b> <u>MARDI</u>   |  <b>FRANCE</b> <u>JEUDI</u>   |  <b>ASIE</b> <u> VENDREDI</u>  |
|--|---|--|---|
| <p><i>Mors d'œuvre</i><br/><b>PAIN (1)</b></p>   | <p><i>Hors d'œuvre</i><br/><b>PAIN (1)</b></p>  | <p><i>Hors d'œuvre</i><br/><b>PAIN (1)</b></p>   | <p><i>Hors d'œuvre</i><br/><b>PAIN (1)</b></p>  |
| <p><b>ASSORTIMENT DE TAPAS (7)(10)</b><br/>(Poivrons/olives/jambon)</p>  | <p><b>(Feuilleté) HOT DOG &amp; KETCHUP (1) (7)</b><br/><b>SALADE TEX-MEX (4)(10)</b><br/>(Maïs/Haricots/Tomates/Thon)</p>  | <p><b>ŒUFS MIMOSA (3) (10)</b><br/><b>QUICHE LORRAINE (1) (3) (7)</b></p>  | <p><b>SAMOUSSA LEGUMES (1)</b><br/><b>SALADE EXOTIQUE (6) (10)</b><br/>(Carottes/maïs/concombre/soja)</p>   |
| <p> <b>Plats</b><br/><b>ALBONDIGAS (boulette de viande) (1) (6) (7)</b><br/><b>SAUCE ESPAGNOLE</b></p>   | <p> <b>Plats</b><br/><b>CHICKEN</b><br/>(Haut de cuisse de poulet)<br/><b>SAUCE BARBECUE (1) (6) (12) (14)</b></p> | <p> <b>Plats</b><br/><b>SAUCISSE</b></p>                                  | <p> <b>Plats</b><br/><b>PORC AU CAMEL</b><br/><b>(1) (6) (12) (14)</b></p>   |
| <p><b>Garniture</b></p> <p> <b>RIZ - IGP BIO -</b><br/><b>AUX LEGUMES (9)</b> </p> | <p><b>Garniture</b></p> <p><b>STEAKHOUSE (Frites)</b><br/><b>GREEN BEANS (Haricots verts) (7)</b></p>   | <p><b>Garniture</b></p> <p><b>HARICOTS LINGOTS A LA TOMATES (7)</b><br/><b>POÊLEE DE LEGUMES (7)</b></p>   | <p> <b>RIZ DZ CAMARGUE IGP BIO</b> <br/><b>POÊLEE ASIATIQUE (6) (7)</b></p> |
| <p><b>Produit laitier</b></p> <p> <b>ASSORTIMENT DE FROMAGE (7)</b></p>  | <p><b>Produit laitier</b></p> <p> <b>PETIT SUISSE (7)</b></p>  | <p><b>Produit laitier</b></p> <p> <b>ASSORTIMENT DE FROMAGE (7)</b></p> | <p><b>Produit laitier</b></p> <p> <b>KIRI (7)</b> </p>                  |
| <p><b>Desserts</b></p> <p><b>CORBILLE DE FRUITS</b></p> <p><b>CHURROS AU CHOCOLAT (chichis)</b><br/><b>(1) (3) (7)</b></p> <p><b>CREME CATALANE (1) (3) (7)</b></p>  | <p><b>Desserts</b></p> <p><b>CORBILLE DE FRUITS</b></p> <p><b>DONUT (BEIGNET) AU SUCRE (1)(6) (7)</b><br/><b>APPLE PIE (Tarte aux pommes) (1) (3) (7)</b></p>                                       | <p><b>Desserts</b></p> <p><b>CORBILLE DE FRUITS</b></p> <p><b>PARIS-BREST (1) (3) (7)</b><br/><b>POMME AU FOUR</b></p>                                       | <p><b>Desserts</b></p> <p><b>CORBILLE DE FRUITS (7)</b></p> <p><b>MOELLEUX ANANAS/COCO (1) (3) (6) (7)</b><br/><b>YAOURT BIO EXOTIQUE (7)</b></p>   |

## 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 14 AU 18 OCTOBRE 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SAT - Semaine du GOÛT

**Elaboré avec le Conseil Municipal des Enfants - L'EQUIPE DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS PROPOSE ... (sous réserve de disponibilité des produits)**



**LUNDI**

*Hors d'œuvre*

**PAIN (1)**

**ASSORTIMENT DE TAPAS (7)(10)**  
(Tomate/jambon/fromage)



*Plats*

**ALBONDIGAS (boulette de bœuf) (6) (7)**  
**SAUCE ESPAGNOLE**

*Garniture*



**RIZ - IGP BIO -**  
**AUX LEGUMES (9)**



*Desserts*

**CREME CATALANE (7)**

**MARDI**



*Hors d'œuvre*

**PAIN (1)**

**SALADE TEX-MEX (4) (10)**  
(Maïs/Haricots/Tomates/Thon)



*Plats*

**CHICKEN BREST FILET**  
(Aiguillette de poulet)  
**SAUCE BARBECUE (1) (6) (12) (14)**

*Garniture*

**STEAKHOUSE (Frites)**

**GREEN BEAN S (Haricots verts) (7)**

*Desserts*

**DONUT (BEIGNET) AU SUCRE (1) (6) (7)**

**JEUDI**



*Hors d'œuvre*

**PAIN (1)**



**SAUCISSON A LAIL (1) (3) (7)**



*Plats*

**SAUCISSE**

*Garniture*

**HARICOTS LINGOTS**

**A LA TOMATE (7)**

*Desserts*

**PARIS-BREST (1) (3) (7)**

**VENDREDI**



*Hors d'œuvre*

**PAIN (1)**

**SALADE EXOTIQUE (6) (10)**  
(Carottes/Maïs/Concombre/germes de soja)



*Plats*

**PORC AU CAMEL**  
**(1) (6) (12) (14)**

*Garniture*



**RIZ DZ CAMARGUE IGP BIO**



**POÊLEE ASIATIQUE (6) (7)**

*Desserts*

**CREME DE COCO (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 !**