

MENU DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024 (A consulter sur le site 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)

 ESPAGNE <u>LUNDI</u>	 USA <u>MARDI</u>	 FRANCE <u>JEUDI</u>	 ASIE <u>VENDREDI</u>
Hors d'œuvre PAIN (1)	Hors d'œuvre PAIN (1)	Hors d'œuvre PAIN (1)	Hors d'œuvre PAIN (1)
ASSORTIMENT DE TAPAS (7)(10) (Poivrons/olives/jambon)	(Feuilleté) HOT DOG & KETCHUP (1) (7) SALADE TEX-MEX (4)(10) (Maïs/Haricots/Tomates/Thon)	ŒUFS MIMOSA (3) (10) QUICHE LORRAINE (1) (3) (7)	SAMOUSSA LEGUMES (1) SALADE EXOTIQUE (6) (10) (Carottes/maïs/concombre/soja)
 Plats ALBONDIGAS (boulette de viande) (1) (6) (7) SAUCE ESPAGNOLE	 Plats CHICKEN (Haut de cuisse de poulet) SAUCE BARBECUE (1) (6) (12) (14)	 Plats SAUCISSE	 Plats PORC AU CAMEL (1) (6) (12) (14)
Garniture  RIZ - IGP BIO - AUX LEGUMES (9) 	Garniture STEAKHOUSE (Frites) GREEN BEANS (Haricots verts) (7)	Garniture HARICOTS LINGOTS A LA TOMATES (7) POÊLEE DE LEGUMES (7)	 RIZ DZ CAMARGUE IGP BIO POÊLEE ASIATIQUE (6) (7) 
Produit laitier  ASSORTIMENT DE FROMAGE (7)	Produit laitier  PETIT SUISSE (7)	Produit laitier  ASSORTIMENT DE FROMAGE (7)	Produit laitier  KIRI (7) 
Desserts CORBILLE DE FRUITS CHURROS AU CHOCOLAT (chichis) (1) (3) (7) CREME CATALANE (1) (3) (7)	Desserts CORBILLE DE FRUITS DONUT (BEIGNET) AU SUCRE (1)(6) (7) APPLE PIE (Tarte aux pommes) (1) (3) (7)	Desserts CORBILLE DE FRUITS PARIS-BREST (1) (3) (7) POMME AU FOUR	Desserts CORBILLE DE FRUITS (7) MOELLEUX ANANAS/COCO (1) (3) (6) (7) YAOURT BIO EXOTIQUE (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 14 AU 18 OCTOBRE 2024 (A consulter sur le site 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 !