

MENU DU 31 MARS AU 04 AVRIL 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)



ŒUF DUR SAUCE AUREORE (3) (10) (12)
RADIS & BEURRE (7)

Plats

PEPITE DE BLE
SAUCE CURRY (1)(7)(10)

Garniture



SEMOULE DE BLE HVE (1)
LEGUMES COUSCOUS (9)

Produit laitier



VACHE QUI RIT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE DE POMMES BIO (7)
BANANE AU CHOCOLAT (7) (8)



MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE de TOMATES & MAÏS (10)
BRUSCHETTA (1) (7)

Plats

BOULETTE DE BŒUF (16)
SAUCE PROVENCALE (7) (10)

Garniture



FRITES
HARICOTS BEURRE CE2 (7)

Produit laitier



FROMAGE FOUETTE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

POIRE AU SIROP (7)
ECLAIR CHOCOLAT (1) (3) (6) (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES AUX POMMES (10)
SALADE FROMAGERE (7) (10)



Plats

SAUTE DE PORC A L'ANANAS

Garniture

PERLI'BLE BIO
AUX PETITS LEGUMES (1) (9)



Produit laitier



AVEL MAT (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT BIO AUX FRUITS (7)
ENTREMET VANILLE (7)



VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SAUCISSON A L'AIL (3) (10) (12)
SALADE DE HARICOTS VERTS (10)

Plats

FILET DE POISSON
SAUCE ESTRAGON (4) (7) (9)
(Poisson selon arrivage)

Garniture

POMMES VAPEUR (7) (12)
BROCOLIS CE2 (7)



Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

MOUSSE AU CHOCOLAT (7)
COKTAIL DE FRUITS AU SIROP

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 31 MARS AU 04 AVRIL 2025 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SAT

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

<u>LUNDI</u> <i>Menu Végétarien</i> Hors d'œuvre	<u>MARDI</u> Hors d'œuvre	<u>JEUDI</u> Hors d'œuvre	<u>VENDREDI</u> Hors d'œuvre
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
 SALADE DE MAÏS BIO (10)	 SALADE DE BETTERAVES BIO (10)	 CAROTTES RÂPEES AUX POMMES (10)	 SALADE DE HARICOTS VERTS (10) & EMMENTAL (7)
Plats	Plats	Plats	Plats
CROUSTILLANT DE BLE SAUCE CURRY (1)(7)(10)	BOULETTE DE BŒUF SAUCE PROVENCE (7)	 SAUTE DE PORC A L'ANANAS (6) (7)	FILET DE POISSON SAUCE ESTRAGON (4) (7) (9) (Poisson selon arrivage)
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
 SEMOULE DE BLE HVE (7) LEGUMES COUSCOUS (9)	 FRITES HARICOTS BEURRE CE2 (7)	 PERLI'BLE BIO (1) AUX PETIS LEGUMES (9)	 POMMES VAPEUR (7) (12) BROCOLIS CE2 (7)
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
 YAOURT BIO VANILLE (7) 	 PETIT SUISSE NATURE SUCRE (7)	ECLAIR CHOCOLAT (7)	 POMME HVE 

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 !