

MENU DU 16 AU 20 JUIN 2025 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SELF

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1)  ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (10) (12) SALADE LAURETTE (7) (10) (salade verte/betteraves/emmental)  <i>Plats</i> SAUCISSE AU FOUR  <i>Garniture</i> RIZ IGP BIO & CAROTTES (9)  <i>Produit laitier</i> FROMAGE (7) <i>Desserts</i> CORBEILLE DE FRUITS POMPON CACAO (1)(3)(7) YAOURT AUX FRUITS BIO (7)	<i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1) MELON SALADE DE TOMATES (10)  <i>Plats</i> FILET DE POISSON SAUCE CITRON (7) (10)  <i>Garniture</i> PERLI'BLE BIO (1) BROCOLIS (7)  <i>Produit laitier</i> FROMAGE (7) <i>Desserts</i> CORBEILLE DE FRUITS  COMPOTE DE FRUITS BIO (7) PETITS SUISSE AUX FRUITS (7)	<i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1)  CONCOMBRE & MAÏS (10)   SAUCISSON A L'AIL (3) (10) (12)  <i>Plats</i> RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE & MIEL (7)(10) <i>Garniture</i>  SEMOULE DE BLE BIO (1) COURGETTES AUX HERBES (7)  <i>Produit laitier</i>  FROMAGE (7) <i>Desserts</i> CORBEILLE DE FRUITS YAOURT AUX FRUITS (7) POT DE CREME CHOCOLAT (7)	<i>Menu Végétarien</i> <i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1) PANIER DE LEGUMES (7)(10) SALADE FROMAGERE (7)(10) <i>Plats</i> PANE VEGETAL FROMAGE (1) (7) (9) (Galette végétale de blé) SAUCE TOMATE & BASILIC <i>Garniture</i> MITONNE DE LEGUMES (7)  <i>Produit laitier</i> FROMAGE (7) <i>Desserts</i> CORBEILLE DE FRUITS (7) TARTE NORMANDE (1)(3)(7) POIRE AU CHOCOLAT (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 16 AU 20 JUIN 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
<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Menu Végétarien</i> <i>Hors d'œuvre</i>
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
 SALADE DE TOMATES (7)	MELON	 CONCOMBRE & MAÏS (10) 	 SALADE DE HARICOTS VERTS & FROMAGE (7) (10)
 <i>Plats</i>	 <i>Plats</i>	 <i>Plats</i>	<i>Plats</i>
SAUCISSE AU FOUR	FILET DE POISSON SAUCE CITRON (7) (10)	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE & MIEL (7) (10)	PANE VEGETAL FROMAGE (1) (7) (9) (Galette végétale de blé) SAUCE TOMATE & BASILIC (7)
 <i>Garniture</i> 	 <i>Garniture</i>	 <i>Garniture</i> 	<i>Garniture</i>
RIZ IGP BIO (7) & CAROTTES (9)	PERLI'BLE BIO BROCOLIS (7)	SEMOULE DE BLE BIO (1)	MITONNE DE LEGUMES (7)
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
FRUIT FROMAGE (7)	 PETIT SUISSE AUX FRUITS (7)	 YAOURT AUX FRUITS (7)	TARTE NORMANDE (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 !