

MENU DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024 (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)

TOAST DE CHEVRE (1) (7)

TABOULE (1)

Plats

CROQ' VEGGIE (1) (7)

SAUCE PRAVENCALE (9)

Garniture

RIZ IGP

BRUNOISE DE LEGUMES (7) (9)

Produit laitier

FRIPPON (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS



COMPOTE DE FRUITS BIO

PETIT SUISSE AUX FRUITS (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



VELOUTE DE LEGUMES BIO

A LA VACHE QUI RIT (7) (9)

ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (10)(12)



Plats

EMINCE DE PORC BBC

AUX OIGNONS (7) (9)

Garniture

POMMES DE TERRE RISSOLEES

FONDUE DE POIREAUX (7)

Produit laitier



VACHE QUI RIT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ASSORTIMENT DE YAOURT (7)

CREME AUX ŒUFS (3) (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

TARTINE PROVENCALE (1)(7)



VELOUTE DE CAROTTES BIO (7)



Plats

HACHIS PARMENTIER

(1) (3) (7)

(Viande de bœuf VBF)

Garniture



SALADE VERTE (10)

Produit laitier



CHANTENEIGE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7) (8)

PECHE FACON MELBA (7) (8)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SAUCISSON A L'AIL (7)

BATAVIA, CROÛTONS & MIMOLETTE (1) (7) (10)



Plats

FILET DE POISSON (4) (7)

SAUCE AGRUMES

(Poisson selon arrivage)

Garniture

POÊLEE DE LEGUMES (7) (12)

(Pommes de terre/ carottes/oignons)

Produit laitier



SAINT MORET BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)

ECLAIR VANILLE (1) (3) (6) (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 18 AU 22 NOVEMBRE 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr) - SAT

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

LUNDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE BETTERAVES & EMMENTAL (7) (10)

Plats

CROQ' VEGGIE (1) (7)
SAUCE PROVENCALE (9)

Garniture

RIZ IGP
BRUNOISE DE LEGUMES (7) (9)

Desserts

COMPOTE DE FRUITS BIO

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



VELOUTE DE LEGUMES BIO
A LA VACHE QUI RIT (7) (9)



Plats

EMINCE DE PORC BBC
AUX OIGNONS (7) (9)

Garniture

POMMES DE TERRE RISSOLEES
FONDUE DE POIREAUX (7)

Desserts

BANANE BIO

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



VELOUTE DE CAROTTES BIO (7)



Plats

HACHIS PARMENTIER
(7)
(Viande de bœuf VBF)

Garniture

SALADE VERTE (10)

Desserts

FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SAUCISSON A L'AIL (3) (7)

Plats

FILET DE POISSON (4) (7)
SAUCE CITRON
(Poisson selon arrivage)

Garniture

POÊLEE DE LEGUMES (7) (12)
(Pommes de terre/ carottes/oignons)

Desserts



YAOURT NATURE SUCRE (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 !