

MENU DU 04 AU 08 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

Hors d'œuvre

PAIN (1)

VELOUTE DE TOMATES A LA VACHE QUI RIT (1) (7)



BETTERAVES VINAIGRETTE BIO (10)

Plats



STEAK HACHE DE BŒUF
SAUCE AUX CHAMPIGNONS (7)

Garniture



POMMES MOUSSELINE (7) (12)

BROCOLI CE2 (7)



Produit laitier



ASSORTIMENT DE FROMAGES (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

PUREE DE POMMES BIO



MOELLEUX CHOCOLAT (1) (3)(7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

POMELOS AU SUCRE
SAMOUSA DE LEGUMES (1)(6)

Plats



RÔTI DE DINDE
SAUCE CURRY (7)

Garniture



RIZ DE CAMARGUE BIO IGP
AUX PETITS LEGUMES (9)



Produit laitier



PETIT SUISSE NATURE SUCRE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT AROMATISE AUX FRUITS (7)

POMME AU FOUR

JEUDI

Menu *Vegetarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SOUPE DE LEGUMES BIO (7)(9)
SALADE COMPOSEE (7) (10)
(Carottes/emmental)

Plats

COUSCOUS VEGETARIEN
BOULETTE DE SOJA & TOMATE (6)
POIS CHICHES

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1)



POIS CHICHES
LEGUMES COUSCOUS (1) (9)

Produit laitier



VACHE QUI RIT BIO (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT BIO MYRTILLE (7)



POIRE AU CAMEL

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES (10)
ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (12)

Plats

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

Garniture

POMMES VAPEUR (7) (12)



EMINCE DE POIREAUX BIO (7)



Produit laitier



RONDELE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

CREME DESSERT CHOCOLAT (7)

SALADE DE FRUITS

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 04 AU 08 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

Hors d'œuvre

PAIN (1)

VELOUTE DE TOMATES
A LA VACHE QUI RIT (1) (7)

Plats



STEAK HACHE DE BŒUF
SAUCE AUX CHAMPIGNONS (7)

Garniture



POMMES MOUSSELINE (7) (12)

Desserts

PUREE DE POMMES BIO (7)



MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE COMPOSEE (7) (10)
(Carottes/emmental)

Plats



RÔTI DE DINDE
SAUCE CURRY (7)

Garniture



RIZ DE CAMARGUE BIO IGP
AUX PETITS LEGUMES (9)



Desserts

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI

Menu *Vegetarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SOUPE DE LEGUMES BIO (7)(9)

Plats

COUSCOUS VEGETARIEN
BOULETTE DE SOJA & TOMATE (6)
POIS CHICHES

Garniture

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



Desserts



YAOURT BIO MYRTILLE (7)



VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (12)

Plats

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

Garniture



POMMES VAPEUR (7) (12)
EMINCE DE POIREAUX BIO (7)



Desserts



RONDELE BIO (7)
FRUIT



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 !