

# MENU DU 10 AU 14 JUIN 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SELF

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

## LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



ŒUF DUR SAUCE AUREORE (3) (10) (12)  
SALADE DE HARICOTS VERTS (10)

Plats



STEAK HACHE DE BŒUF  
SAUCE PROVENCALE (7) (10)

Garniture



FRITES  
BRUNOISE DE LEGUMES (9)

Produit laitier



YAOURT NATURE SUCRE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE DE POMMES BIO (7)

PECHE AU SIROP (7) (8)



## MARDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



BRUSCHETTA (1) (7)  
CONCOMBRE & MAÏS (10)

Plats

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

Garniture



SEMOULE DE BLE HVE (7)  
LEGUMES COUSCOUS

Produit laitier



VACHE QUI RIT BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ANANAS AU CAMEL (7)  
ECLAIR VANILLE (1) (3) (6) (7)

## JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES AUX POMMES BIO (10)

SALADE FROMAGERE (7) (10)

Plats

SAUTE DE PORC A L'ANANAS



Garniture



PERLI'BLE BIO AUX PETITS LEGUMES (1)



HARICOTS BEURRE (7)

Produit laitier



FROMAGE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLAT (7)  
YAOURT BIO AUX FRUITS (7)



## VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SAUCISSON A L'AIL (3) (10) (12)

SALADE DE TOMATES (10)

Plats

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

Garniture

POMMES VAPEUR (7) (12)



BROCOLIS (7)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

ENTREMET CHOCOLAT (7)(8)  
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 DU 10 AU 14 JUIN 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SAT**

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

<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>
<b>PAIN (1)</b>	<b>PAIN (1)</b>	<b>PAIN (1)</b>	<b>PAIN (1)</b>
 <b>SALADE DE HARICOTS VERTS (10)</b>	 <b>SALADE DE TOMATES (10)</b>	 <b>CAROTTES RÂPEES AUX POMMES BIO (10)</b>	 <b>SALADE DE CONCOMBRE &amp; MAÏS (10)</b>
<i>Plats</i>	<i>Plats</i>	<i>Plats</i>	<i>Plats</i>
 <b>STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE (7)</b>	<b>COUSCOUS VEGETARIEN BOULETTE DE SOJA &amp; TOMATE (6) POIS CHICHES</b>	<b>SAUTE DE PORC A L'ANANAS</b>	<b>FILET DE POISSON SAUCE AUX AGRUMES (4) (7) (9) (Poisson selon arrivage)</b>
<i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>
 <b>FRITES BRUNOISE DE LEGUMES (9)</b>	<b>SEMOULE DE BLE HVE (7)</b> 	 <b>PERLI'BLE BIO AUX PETITS LEGUMES (1)</b>	<b>POMMES VAPEUR (7) (12)</b> 
	<b>LEGUMES COUSCOUS</b>	 <b>HARICOTS BEURRE (7)</b>	<b>BROCOLIS (7)</b>
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
 <b>POMME</b>	 <b>PETIT SUISSE NATURE SUCRE (7)</b>	 <b>YAOURT BIO AUX FRUITS (7)</b> 	<b>ECLAIR VANILLE (1) (3) (6) (7)</b>

**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.