

MENU DU 17 AU 21 JUIN 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)

TABOULE (1) (10)

SALADE DE MAÏS & CIBOULETTE (10)

Plats



FILET DE POISSON (4) (7)

SAUCE ESTRAGON

(Poisson selon arrivage)

Garniture

PUREE (7) (12)



HARICOTS VERTS (7)

Produit laitier



YAOURT NATURE SUCRE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

FRUIT AU SIROP

MOELLEUX AU CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



PASTEQUE

BETTERAVES AUX POMMES (10)

Plats



AIGUILLETTE DE POULET

CURRY & LAIT DE COCO (7) (10)

Garniture

CŒUR BLE HVE (1)



DUO DE CAROTTES (7)



Produit laitier



PETIT SUISSE SUCRE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

BANANE CHOCOLAT (7) (8)

ENTREMET VANILLE (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CONCOMBRE BIO (10)



PÂTE DE CAMPAGNE BBC (10) (12)

Plats



EMINCE DE BŒUF LABEL ROUGE

AUX OIGNONS

Garniture

POMMES NOISETTES

PIPERADE AUX HERBES (7)

Produit laitier



PETIT LOUIS (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

YAOURT BIO VANILLE (7)

POMME AU FOUR (7)



VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PIZZA AU FROMAGE (1) (7)

SALADE DE TOMATES (10)

Plats

BOULETTES DE SOJA
SAUCE TOMATE AU BASILIC (6) (7)

Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP BIO



COURGETTES POÊLÉES (7)

Produit laitier



VACHE QUI RIT BIO (7)



Desserts

CORBILLE DE FRUITS (7)

YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)

QUATRE-QUARTS (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 DU 17 AU 21 JUIN 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)

BETTERAVES AUX POMMES (10)

Plats



FILET DE POISSON (1)(4) (7)
SAUCE ESTRAGON
(Poisson selon arrivage)

Garniture

PUREE (7) (12)

Desserts

COMPOTE DE POMME BIO

MARDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)

MINI PIZZA AU FROMAGE (1) (7)

Plats



AIGUILLETTE DE POULET
CURRY & LAIT DE COCO (7) (10)

Garniture



DUO DE CAROTTES BIO (7)

Desserts

ABRICOTS

JEUDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)

CONCOMBRE BIO (10)

Plats



EMINCE DE BŒUF LABEL ROUGE

AUX OIGNONS (7)

Garniture

POMMES NOISETTES

Desserts



YAOURT BIO VANILLE (7)



VENDREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre
PAIN (1)

SALADE DE TOMATES (10)

Plats

BOULETTES DE SOJA
SAUCE TOMATE AU BASILIC (6) (7)

Garniture



RIZ DZ CAMARGUE IGP BIO



COURGETTES POÊLEES (7)

Desserts

QUATRE-QUARTS (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.