

MENU DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025 (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)



MACEDOINE VINAIGRETTE (10)
SALADE ROSE (7) (10)
(Betterave/emmental/pomme)

Plats



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

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1) 
RATATOUILLE (7)

Produit laitier



CHANTENEIGE BIO (7) 

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)
ENTREMET CHOCOLAT (7)

MARDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE A L'EMMENTAL (7) (10)
(Tomate/emmental/salade)
TOAST AU CHEVRE (1) (7)

Plats

CHILI SIN CARNE

Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP BIO 

Produit laitier



VACHE QUI RIT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

FLAN CHOCOLAT ou VANILLE CAMEL (7)
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7)

JEUDI



VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE PETITS POIS (1) (7)
(Petits pois/mimolette/mais/vinaigrette)
CERVELAS VINAIGRETTE (3) (10) (12)

Plats



SAUTE DE DINDE BBC
AUX CHAMPIGNONS (1) 

Garniture

CEREALES GOURMANDES BIO (1)(6)
POÊLEE DE LEGUMES DU SOLEIL (7)

Produit laitier



KIRI (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)

COMPOTE DE FRUITS BIO 

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 28 AVRIL AU 02 MAI 2025 (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)

 MACEDOINE VINAIGRETTE (3)(10)
& ŒUF DUR

Plats

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

Garniture

 SEMOULE DE BLE HVE (1)
RATATOUILLE (7)

Desserts

 CHANTENEIGE BIO (7)
COMPOTE DE FRUITS BIO 

MARDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 CAROTTES RÂPEES BIO (10) 

Plats

CHILI SIN CARNE

Garniture

 RIZ DE CAMARGUE IGP BIO 

Desserts

 VACHE QUI RIT (7)
ORANGE

JEUDI

VENREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 SALADE DE PETITS POIS (1) (7) 
(Petits pois/mimolette/maïs)

Plats

 SAUTE DE DINDE BBC 
AUX CHAMPIGNONS (1)

Garniture

CEREALES GOURMANDES (1)(6)

Desserts

BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)

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 !