

MENU DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SELF

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>
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1) <i>Menu Végétarien</i>
 <i>Hors d'œuvre</i>	<i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Hors d'œuvre</i> 
BETTERAVES AUX POMMES (10) SALADE DE MAÏS BIO & TOMATES (10)	TRESSE AU FROMAGE (1)(7) SALADE LAURETTE (7) (10) (Betterave/emmental/Salade)	SAUCISSON A L'AIL BBC (3) (7)(12) SALADE GRECQUE (1) (7) (10) (Salade/concombre/tomate/fêta)	CAROTTES RÂPEES BIO (10) CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC (7)
 <i>Plats</i>	 <i>Plats</i> 	 <i>Plats</i> 	 <i>Plats</i>
FILET DE POISSON PANE (1)(4) SAUCE PIPERADE (7)	SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (7)(10) (Volaille Française)	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA (7) (Viande Bovine Française)	OMELETTE (3) SAUCE TOMATE & BASILIC (7)
 <i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>	<i>Garniture</i>	 <i>Garniture</i>
SAUTE DE LEGUMES PRINTANIER (7) (9)	FRITES	CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES (1)(7)	DUO POIS & CAROTTES (7) (9)
 <i>Produit laitier</i>	 <i>Produit laitier</i>	 <i>Produit laitier</i>	 <i>Produit laitier</i> 
CHANTENEIGE (7)	FRIPON (7)	SAINT MORET (7)	VACHE QUI RIT BIO (7)
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS (7)
YAOURT AUX FRUITS (7) CREME DESSERT VANILLE ou CARAMEL (7)	VELOUTE AUX FRUITS MIXES (7) COMPOTE BIO (1) (7)	MOELLEUX CITRON (1)(3)(7) YAOURT BIO AUX FRUITS (7)	BANANE AU CHOCOLAT (7) MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT (1)

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.

... ET VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !

MENU DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SAT

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

LUNDI PAIN (1)	MARDI PAIN (1)	JEUDI PAIN (1)	VENDREDI PAIN (1)
 Hors d'œuvre SALADE BETTERAVE AUX POMMES (10)	Hors d'œuvre TRESSE AU FROMAGE (1)(7)	 Hors d'œuvre PASTEQUE	 Menu <i>Végétarien</i> Hors d'œuvre SALADE GRECQUE (1) (7) (Fêta/tomates/concombre)
 Plats FILET DE POISSON PANE (1)(4) SAUCE PIPERADE (7)	 Plats SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (7) (Volaille Française)	 Plats EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA (1) (3) (7) (Viande Bovine Française)	 Plats OMELETTE (3) SAUCE TOMATE & BASILIC (7)
 Garniture SAUTE DE LEGUMES PRINTANIER (7) (9)	 Garniture RIZ DE CAMARGUE IGP BIO AUX PETITS LEGUMES (7)	Garniture CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES (1)(7)	 Garniture DUO POIS & CAROTTES (7) (9)
Desserts MOELLEUX PERLE DE SUCRE (1)(3)(7)	 Desserts VELOUTE AUX FRUITS MIXES (7)	 Desserts POMME BIO	 Desserts CREME DESSERT VANILLE

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.

... ET VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !