

MENU DU 02 AU 06 JUIN 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 (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)
POMME AU FOUR (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



SAINT MORET (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

FLAN CHOCOLAT ou VANILLE (7)
FLAN A LA PISTACHE (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FILET DE MAQUEREAUX (4)
PASTECQUE (10)



Plats

EMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS (7)
(Viande de bœuf VBF)

Garniture



POMMES DE TERRE AU FOUR (7)(12)
SALADE VERTE (10)

Produit laitier



ASSORTIMENT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE COMPOSEE (1) (7)
(Salade/Concombre/mimolette/mais)



CERVELAS VINAIGRETTE (3) (7) (12)

Plats



SAUTE DE DINDE BBC
AUX CHAMPIGNONS (1)



Garniture

CEREALES GOURMANDES BIO (1)(6)
LEGUMES A LA PAYSANNE (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 02 AU 06 JUIN 2025 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SAT

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1)	Menu Végétarien <i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1)	<i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1)	<i>Hors d'œuvre</i> PAIN (1)
 MACEDOINE VINAIGRETTE (3)(10) & ŒUF DUR	 CAROTTES RÂPEES BIO (10) 	 SALADE ROSE (7) (10) (Betterave/emmental/pomme) 	 SALADE DE COMPOSEE (1) (7) (Concombre/mimolette/maïs)
 <i>Plats</i> FILET DE POISSON (4) (7) SAUCE CURCUMA (Poisson selon arrivage)	<i>Plats</i> CHILI SIN CARNE	 <i>Plats</i> EMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS (7) (Viande de bœuf VBF)	 <i>Plats</i> SAUTE DE DINDE BBC AUX CHAMPIGNONS (1)
<i>Garniture</i>  SEMOULE DE BLE HVE (1) RATATOUILLE (7)	<i>Garniture</i>  RIZ DE CAMARGUE IGP BIO 	<i>Garniture</i>  POMME S DE TERRE AU FOUR (7)(12) SALADE VERTE (10)	<i>Garniture</i> CEREALES GOURMANDES (1)(6)
<i>Desserts</i>  CHANTENEIGE (7) COMPOTE DE FRUITS BIO 	<i>Desserts</i>  KIRI BIO (7) POMME 	<i>Desserts</i>  YAOURT AUX FRUITS BIO (7)	<i>Desserts</i> 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 !