

MENU DU 09 AU 13 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

MARDI

JEUDI

VENREDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FEUILLETE EMMENTAL (1) (7)
SALADE DE MAÏS BIO (10)

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 SALADE DE PERLE DE BLE (1) (7)
SALADE GRECQUE (1) (7) (10)
(Fêta/tomates/concombre)

Hors d'œuvre

PAIN (1)

CAROTTES RÂPEES (10)
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC (1) (7)

Plats

 PAUPIETTE DE DINDE
SAUCE CURRY (7)(10)

Plats

 HACHIS PARMENTIER (7)(12)
(Viande bovine française)

Plats

 OMELETTE (3)
SAUCE PIPERADE (7)

Garniture

 RIZ DE CAMARGUE IGP BIO 
AUX PETITS LEGUMES (7)

Garniture

 SALADE VERTE (10)

Garniture

 CŒUR DE BLE (1)
CHOU-FLEUR CE2 (7)

Produit laitier

 CANTAFRAIS (7)

Produit laitier

 FROMAGE FRAIS (7)

Produit laitier

 VACHE QUI RIT BIO (7) 

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

SEMOULE AU LAIT & VANILLE (1) (7)
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

 ABRICOT AU SIROP (7)
 YAOURT BIO AUX FRUITS (7) 

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

FROMAGE BLANC VANILLE (7)
LIEGEOIS AU CAMEL (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 élaboré avec la collaboration d'une diététicienne

... ET VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !



MENU DU 09 AU 13 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

Hors d'œuvre



Plats



Garniture

Desserts

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

MAÏS BIO (10)



Plats

PAUPIETTE DE DINDE
SAUCE CURRY (1)

Garniture

RIZ DE CAMARGUE IGP BIO
AUX PETITS LEGUMES (7) (9)



Desserts

LIEGEOIS CARAMEL (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE GRECQUE (1) (7)
(Fêta/tomates/concombre)



Plats



HACHIS PARMENTIER (7)(12)
(Viande bovine française)

Garniture

SALADE VERTE (10)

Desserts



YAOURTS AUX FRUITS BIO (7)



VENREDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FEUILLETE EMMENTAL (10)

Plats

OMELETTE (3)(7)
SAUCE PIPERADE (7)

Garniture

CŒUR DE BLE HVE (1)
CHOU-FLEUR CE2 (7)

Desserts

BANANE

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 !