MENU DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 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	VENDREDI
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
	Menu Végétarien		
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
MACEDOINE VINAIGRETTE (10) SALADE ROSE (7) (10) (Betterave/gouda/ jambon)	ŒUF DUR MAYONNAISE (3)(10)(12) PASTEQUE	CAROTTES RÂPEES & MAÏS BIO (10) MELON	PANIER DE LEGUMES (7)(10) SALADE DE HARICOTS VERTS & MIMOLETTE (7)(10)
Plats	Plats	Plats	Plats
SAUCISSE AU FOUR (10)	CHILI SIN CARNE	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA (7)(12) (Viande bovine française)	FILET DE POISSON (4) SAUCE CURCUMA (7) (Selon arrivage)
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
LENTILLES VERTES BIO (1) & CAROTTES (9)	RIZ IGP BIO DE CAMARGUE	PERLI BLE BIO (1)	POÊLEE DE POMMES TERRE (7 (9))
Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier
PETIT LOUIS (7)	TATARE NATURE (7)	CHANTENEIGE BIO (7)	FROMAGE (7)
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS COMPOTE DE POMMES BIO (7) PETITS SUISSE AUX FRUITS (7)	CORBEILLE DE FRUITS TARTE AUX POMMES (1) YAOURT AUX FRUITS (7)	CORBEILLE DE FRUITS (7) COKTAIL DE FRUITS AU SIROP LIEGEOIS CARAMEL (7)
YAOURT BIO AUX FRUITS MIXES (7) FLAN VANILLE CARAMEL (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.

… ET VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !

MENU DU 15 AU 19 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
	Menu Végétarien		
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
SALADE ROSE (7)(10) (Betterave/gouda/jambon)	MACEDOINE & ŒUF DUR (3)(10)(12)	CAROTTES RÂPEES BIO (10)	SALADE DE HARICOTS VERTS & MIMOLETTE (7) (10)
Plats	Plats	Plats	Plats
SAUCISSE AU FOUR	CHILI SIN CARNE	EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA (7)(12) (Viande bovine française)	FILET DE POISSON (4) SAUCE CURCUMA (7) (Selon arrivage)
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
LENTILLES VERTES BIO (1) & CAROTTES (9)	RIZ IGP DE CAMARGUE BIO	PERLI BLE BIO (1)	POÊLEE DE POMMES DE TERRE (7)
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
BANANE PETIT LOUIS (7)	PETIT SUISSE AUX FRUITS (7)	TARTE AUX POMMES (1)	YAOURT BIO AUX FRUITS MIXES (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.

… ET VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !