

# MENU DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SELF

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

## LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

TABOULE (1) (10)

SALADE DE MAÏS & CIBOULETTE (10)

### Plats



FILET DE POISSON (4) (7)

SAUCE ESTRAGON

(Poisson selon arrivage)

### Garniture

PUREE (7) (12)

RATATAOUILLE (9)

### Produit laitier



TARTARE NATURE (7)

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

CERISES AU SIROP  
POMME AU CARAMEL (7)  
(Pomme de Baud)

## MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PASTEQUE

BETTERAVES AUX POMMES (10)

### Plats



AIGUILLETTE DE POULET  
CURRY & LAIT DE COCO (7) (10)

### Garniture

CŒUR DE BLE HVE (1)



DUO DE CAROTTES (7)

### Produit laitier



PETIT SUISSE NATURE SUCRE (7)

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

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

## JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CONCOMBRE BIO (10)



PÂTE DE CAMPAGNE BBC (3) (10) (12)

### Plats



EMINCE DE BŒUF  
AUX OIGNONS (7)

### Garniture

FRITES



COURGETTES POÊLÉES (7)



### Produit laitier



TARTINE PETIT LOUIS (7)

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

BANANE CHOCOLAT (7) (8)  
MOELLEUX AU CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)

## VENDREDI

### Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PIZZA AU FROMAGE (1) (7)

SALADE DE TOMATES (10)



### Plats

BOULETTE DE POIS CHICHES (1)  
SAUCE TOMATE AU BASILIC (4) (7)

### Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP BIO  
CHOU ROMANESCO (7)



### Produit laitier



CHANTENEIGE BIO (7)



### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

YAOURT BIO FRUITS ou VANILLE (7)  
QUATRE-QUARTS (1) (3) (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 SEPTEMBRE 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SAT

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

## LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

BETTERAVES AUX POMMES (10)

Plats



**FILET DE POISSON (4) (7)**  
SAUCE ESTRAGON  
(Poisson selon arrivage)

Garniture

PUREE (7) (12)

Desserts

COMPOTE DE POMME BIO

## MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PIZZA AU FROMAGE (1) (7)

Plats



**AIGUILLETTE DE POULET**  
CURRY & LAIT DE COCO (7) (10)

Garniture



**DUO DE CAROTTES (7)**

Desserts

QUATRE-QUARTS (1) (3) (7)

## JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

CONCOMBRE BIO (10)



Plats



**EMINCE DE BŒUF**  
AUX OIGNONS

Garniture

FRITES

Desserts



YAOURT BIO VANILLE (7)



## VENDREDI

*Menu Végétarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE DE TOMATES (10)

Plats

**BOULETTE DE POIS CHICHES (1)**  
SAUCE TOMATE AU BASILIC (4) (7)

Garniture



**RIZ DZ CAMARGUE IGP BIO**



**COURGETTES POÊLÉES (7)**

Desserts

BANANE

### 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*