

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

LUNDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



ŒUF DUR SAUCE AUREORE (3) (10) (12)
RADIS & BEURRE (7)

Plats

PEPITE DE BLE
SAUCE BARBECUE (1)(6)

Garniture

PETITS POIS BIO
CAROTTES BIO



Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS



YAOURT VANILLE BIO (7)
BANANE AU CHOCOLAT (7) (8)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE de TOMATES & MAÏS (10)
BRUSCHETTA (1) (7)



Plats

BOULETTE DE BŒUF (16)
SAUCE PIPERADE (7) (10)

Garniture



SEMOULE DE BLE HVE (1)
HARICOTS BEURRE CE2 (7)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS



YAOURT AROMATISE (7)
CREME DESSERT (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES AUX POMMES (10)
SALADE FROMAGERE (7) (10)

Plats

SAUTE DE PORC A L'ANANAS



Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP
A L'INDIENNE

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

PETIT GÂTEAU (1)(3)(7)
CREME AUX OEUFS (3)(7)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



PATE DE CAMPAGNE (3) (10) (12)
SALADE DE HARICOTS VERTS (10)

Plats

FILET DE POISSON
SAUCE ESTRAGON (4) (7) (9)
(Poisson selon arrivage)



Garniture

POMMES AU FOUR
BROCOLIS CE2 (7)



Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

MOUSSE AU CHOCOLAT (7)
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

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 30 MARS AU 03 AVRIL 2026 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SAT

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

LUNDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE MAÏS BIO (10)



Plats

PEPITE DE BLE
SAUCE BARBECUE (1)(6)

Garniture

PETITS POIS BIO
CAROTTES BIO



Desserts



YAOURT BIO VANILLE (7)



MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



(10)

BETTERAVES VINAIGRETTE BIO



Plats

BOULETTE DE BŒUF
SAUCE PIPERADE (7)

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1)
HARICOTS BEURRE CE2 (7)

Desserts



YAOURT AROMATISE (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES AUX POMMES (10)

Plats

SAUTE DE PORC A L'ANANAS (6) (7)



Garniture

RIZ DE CAMARGUE IGP
A L'INDIENNE

Desserts

MOUSSE FRAMBOISE (7)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE HARICOTS VERTS (10)
& EMMENTAL (7)

Plats

FILET DE POISSON
SAUCE ESTRAGON (4) (7) (9)
(Poisson selon arrivage)



Garniture

POMMES AU FOUR
BROCOLIS CE2 (7)



Desserts

POIRE HVE



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 !