

# MENU DU 02 AU 06 JUIN 2025 (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)



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



FROMAGE (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



FROMAGE (7)

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

FLAN CHOCOLAT ou VANILLE (7)  
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7)

## JEUDI

### Hors d'œuvre

PAIN (1)

FILET DE MAQUEREAUX (4)  
PASTIQUE (10)

### Plats



COQUILLETTE BOLOGNAISE  
(1) (3) (7)  
(Viande de bœuf VBF)

### Garniture



SALADE VERTE (10)

### Produit laitier



FROMAGE (7)

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)  
POIRE AU SIROP

## VENDREDI

### Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE COMPOSEE (1) (7)   
(Concombre/mimolette/maïs)



CERVELAS VINAIGRETTE (3) (7) (12)

### Plats



SAUTE DE DINDE BBC  
AUX CHAMPIGNONS (1)



### Garniture

CEREALES GOURMANDES BIO (1)(6)   
POÊLEE DE LEGUMES DU SOLEIL (7)

### Produit laitier



FROMAGE (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](http://www.languidic.fr)) -SAT

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

## LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 MACEDOINE VINAIGRETTE (3)(10)  
& ŒUF DUR



Plats

FILET DE POISSON (4) (7)  
SAUCE CURCUMA  
(Poisson selon arrivage)

Garniture



SEMOULE DE BLE HVE (1)  
RATATOUILLE (7)

Desserts



FROMAGE (7)  
COMPOTE DE FRUITS BIO



## MARDI

*Menu Végétarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 CAROTTES RÂPEES BIO (10) 

Plats

CHILI SIN CARNE

Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP BIO

Desserts



FROMAGE (7)  
POMME

## JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 SALADE ROSE (7) (10)   
(Betterave/emmental/pomme)



Plats

BOLOGNAISE (1) (3) (7)  
(Viande de bœuf VBF)

Garniture

COQUILLETES

Desserts

YAOURT AUX FRUITS (7)

## VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 SALADE DE COMPOSEE (1) (7)   
(Concombre/mimolette/maïs)



Plats

SAUTE DE DINDE BBC  
AUX CHAMPIGNONS (1)

Garniture

CEREALES GOURMANDES (1)(6)

Desserts

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 !*

# MENU DU 09 AU 13 JUIN 2025 (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

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### 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)  
(Blé/emmental)  
SALADE GRECQUE (1) (7) (10)

### Hors d'œuvre

PAIN (1)

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

### Plats

 PAUPIETTE DE DINDE  
SAUCE CURRY (7)(10)

### Plats

 EMINCE DE PORC  
A LA MOUTARDE (7)(10)

### Plats

 OMELETTE (3)  
SAUCE PIPERADE (7)

### Garniture

 RIZ DE CAMARGUE IGP BIO

### Garniture

COQUILLETES (1) (3)

### Garniture

CŒUR DE BLE (1)   
CHOU-FLEUR CE2 (7)

 AUX PETITS LEGUMES (7)

### Produit laitier

 FROMAGE (7)

### Produit laitier

 FROMAGE (7)

### Produit laitier

 FROMAGE BIO (7) 

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

### Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

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

ABRICOT AU SIROP  
YAOURT AROMATISE AUX FRUITS (7)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)  
LIEGEOIS 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.

**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](http://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



YAOURTS AUX FRUITS BIO (7)



## JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE GRECQUE (1) (7)  
(Féta/tomates/croûton/concombre)



Plats

EMINCE DE PORC BBC  
A LA MOUTARDE (7) (10)

Garniture

COQUILLETES (1)(3)

Desserts

LIEGEOIS CAMEL (7)

## VENREDI

*Menu Vegetarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FEUILLETE EMMENTAL (10)

Plats

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

Garniture

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

Desserts

FRUIT

### 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 !*

MENU DU 16 AU 20 JUIN 2025 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SELF

**LUNDI**

Hors d'œuvre

PAIN (1)



ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (10) (12)  
SALADE DE TOMATES (10)



Plats

SAUCISSE AU FOUR

Garniture

LENTILLES VERTES (1)  
& CAROTTES (9)



Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

GÂTEAU SEC (1)(3)(7)  
FLAN VANILLE (7)

**MARDI**

Hors d'œuvre

PAIN (1)



COCKTAIL FLORIDA  
SALADE LAURETTE (7) (10)  
(salade verte/betteraves/emmental)



Plats

FILET DE POISSON  
SAUCE CITRON (7) (10)



Garniture



PERLI'BLE BIO (1)  
PETITS POIS & CAROTTES (7)



Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS



COMPOTE DE POMMES BIO (7)  
PETITS SUISSE AUX FRUITS (7)

**JEUDI**

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES & MAÏS (10)  
SAUCISSON A L'AIL (3) (10) (12)



Plats

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



Garniture

SALADE VERTE (10)



Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT AUX FRUITS (7)  
ENTREMET CHOCOLAT (7)



**VENDREDI**

*Menu Végétarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PANIER DE LEGUMES (7)(10)  
SALADE DE HARICOTS VERTS &  
FROMAGE (7)(10)

Plats

PANE VEGETAL FROMAGE (1) (7) (9)  
(Galette végétale de blé)  
SAUCE TOMATE & BASILIC

Garniture

MITONNE DE LEGUMES (7)



Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

TARTE AUX POMMES (1) COKTAIL  
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 16 AU 20 JUIN 2025 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr)) -SAT**

LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE TOMATES (7)



Plats

SAUCISSE AU FOUR



Garniture

LENTILLES VERTES (1)  
& CAROTTES (9)

Desserts



FRUIT  
FROMAGE (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



NEM AU POULET (1)(6)



Plats

FILET DE POISSON  
SAUCE CITRON (7) (10)



Garniture

PERLI'BLE BIO  
DUO DE PETITS POIS & CAROTTES (7)

Desserts



PETIT SUISSE AUX FRUITS (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



PASTEQUE (10)



Plats

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



Garniture

SALADE VERTE (10)

Desserts

TARTE AUX POMMES (1)

VENDREDI

Menu *Végétarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)



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

Plats

PANE VEGETAL FROMAGE (1) (7) (9)  
(Galette végétale de blé)

Garniture

MITONNE DE LEGUMES (7)



Desserts

YAOURT AUX FRUITS (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 !*

**LUNDI**

*Menu Végétarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)

RADIS & BEURRE (1) (7)

TOMATE & ŒUF DUR (3)(10)



Plats

OMELETTE (3) (7)  
SAUCE PROVENCALE (7)



Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (7) (12)



BROCOLIS (7)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS BIO  
BANANE AU CHOCOLAT (7) (8)

**MARDI**

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE CONCOMBRE & MAÏS (10)

BRUSCHETTA (1)(7)



Plats

BOULETTES DE BŒUF (6)(7)  
SAUCE ESPAGNOLE (7)(9)

Garniture

FRITES



HARICOTS BEURRE (7)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

PETITS SUISSES AUX FRUITS (7) (8)  
POIRE AU SIROP (7)

**JEUDI**

**Menu 100% LOCAL**

Hors d'œuvre

PAIN (1)

CAROTTES AUX POMMES (10)

SAUCISSON A L'AIL BBC (7) (10) (12)



Plats

SAUTE DE PORC  
AUX PETITS LEGUMES (7)



Garniture

COQUILLETTE (1) (3)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT BIO AUX FRUITS (7)  
POMME CAMEL (7)



**VENDREDI**

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE DE PÂTES (1) (7)

SALADE FROMAGERE (7)(10)



Plats

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

Garniture

POMMES VAPEUR (7) (12)  
TRIO DE LEGUMES (7)

Produit laitier

FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

YAOURT AUX FRUITS (7)  
FLAN PÂTISSIER (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 !**

LUNDI

*Hors d'œuvre*

PAIN (1)

SALADE DE MAÏS BIO (10)

*Plats*

OMELETTE (3) (7)

SAUCE PROVENCALE (7)

*Garniture*

SEMOULE DE BLE HVE (7) (12)



BROCOLIS (7)

*Desserts*

MOELLEUX CHOCOLAT (1)(3)(7)

MARDI

*Hors d'œuvre*

PAIN (1)

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



*Plats*

BOULETTES DE BŒUF (6)(7)

SAUCE ESPAGNOLE (7)(9)

*Garniture*

FRITES



HARICOTS BEURRE (7)

*Desserts*

PETITS SUISSES NATURE SUCRE (7)

JEUDI

**Menu 100% LOCAL**

*Hors d'œuvre*

PAIN (1)



CAROTTES AUX POMMES (10)



*Plats*

SAUTE DE PORC  
AUX PETITS LEGUMES (7)

*Garniture*

COQUILLETTE (1) (3)



*Desserts*

YAOURT BIO AUX FRUITS (7)



VENDREDI

*Menu Végétarien*

*Hors d'œuvre*

PAIN (1)

SALADE DE PÂTES (1)(7)(10)



*Plats*

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

*Garniture*

POMMES VAPEUR (7) (12)  
TIO DE LEGUMES (7)(9)

*Desserts*

FRUIT

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 JUIN AU 04 JUILLET 2025 (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

### Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PANISMILE (10)

BETTERAVE AUX POMMES (7) (10)



Plats

FILET DE POISSON (4)

SAUCE TANDOORI (7) (10)  
(Poisson selon arrivage)

Garniture



CEREALES GOURMANDES (1)  
DUO DE CAROTTES & BROCOLIS (7)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

POMME AU FOUR (7)  
QUATRE-QUART (1)(3)(7)

## MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE TOMATE & MAÏS (7) (10)  
TABOULE (1) (10)



Plats

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

Garniture



CŒUR DE BLE HVE (1)  
SAUTE DE LEGUMES DU SOLEIL (9)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ASSORTIMENT DE YAOURTS (7)  
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES  
(7)

## JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FILET DE MAQUEREAUX (4)

CAROTTES RÂPEES BIO (10)



Plats

PÂTES BOLOGNAISE  
(1) (3) (7)  
(Viande de bœuf VBF)

Garniture



SALADE VERTE (10)

Produit laitier



PETIT SUISSE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)  
VELOUTE AU FRUITS (7)

## VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PASTEQUE (1) (7)



CERVELAS VINAIGRETTE (3) (10) (12)



Plats

EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE  
AUX CHAMPIGNONS (1)

Garniture



CEREALES GOURMANDES BIO  
POÊLEE DE LEGUMES (7)

Produit laitier



FROMAGE BIO (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 :

(3) 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 JUIN AU 04 JUILLET 2025 (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

### Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



BETTERAVES AUX POMMES (10)

Plats



FILET DE POISSON (4) (7)

SAUCE TANDOORI

(Poisson selon arrivage)

Garniture



CEREALES GOURMANDES (1)

DUO DE CAROTTES & BROCOLIS (7)

Desserts

QUATRE-QUART (1)(3)(7)

## MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

PANI SMILE (1)(7)

Plats

AIGUILLETTE DE POULET

SAUCE CURRY & LAIT DE COCO (7)(10)



Garniture

CŒUR DE BLE HVE (1)

SAUTE DE LEGUMES DU SOLEIL (9)

Desserts

COMPOTE DE FRUITS BIO

## JEUDI

Hors d'œuvre



PAIN (1)



SALADE ROSE (7) (10)



(Betterave/emmental/pomme)

Plats



COQUILLETTES

BOLOGNAISE (1) (3) (7)

(Viande de bœuf VBF) (Pâtes de Languidic)

Garniture

Desserts

YAOURT AUX FRUITS (7)

## VENDREDI



Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE DE PETITS POIS (1) (7)



(Petits pois/mimolette/maïs)

Plats



EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE

AUX CHAMPIGNONS (1)



Garniture

CEREALES GOURMANDES (1)(6)

Desserts

BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)

### Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats :

(4) 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 !**