

MENU DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024 (A consulter sur le site 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)



MACEDOINE VINAIGRETTE (10)

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

Plats

NUGGETS DE BLE CROUSTILLANT
(Blé français) (1)

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1)
LEGUMES A LA PAYSANNE (7)

Produit laitier



PETIT LOUIS (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS



COMPOTE DE FRUITS BIO
YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE A L'EMMENTAL (7) (10)
(Tomate/emmental/salade)
TOAST AU CHEVRE (1) (7)

Plats

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

Garniture

POÊLÉE DE LEGUMES (7) (12)
(Pommes de Terre/oignons/haricots verts)

Produit laitier



YAOURT NATURE SUCRE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7)
FLAN CHOCOLAT OU Caramel (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



FILET DE MAQUEREAUX (4)
CAROTTE RÂPEES BIO (7)

Plats

COQUILLETTE BOLOGNAISE
(1) (3) (7)
(Viande Bovine Française)

Garniture

SALADE VERTE (10)

Produit laitier



PETIT SUISSE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

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

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE CHOU-FLEUR (1) (7)
(Chou-fleur/mimolette/mais/vinaigrette)
CERVELAS VINAIGRETTE (3) (10) (12)

Plats

EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE
AUX CHAMPIGNONS (1)

Garniture

POMMES DE TERRE RISSOLEES
CAROTTES BIO (7)

Produit laitier



VACHE QUI RIT BIO (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)
ENTREMET CHOCOLAT (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 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024 (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)



MACEDOINE VINAIGRETTE (10)

Plats

NUGGETS DE BLE CROUSTILLANT
(Blé français) (1)

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1) 
LEGUMES A LA PAYSANNE (7)

Desserts



YAOURT AUX FRUITS (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



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

Plats

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

Garniture

POÊLEE DE LEGUMES (7) (12)
(Pommes de terre/oignons/haricots verts)

Desserts



KIRI (7)
POMME BIO

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES BIO (10) 

Plats

COQUILLETES BOLOGNAISE (1) (3) (7)
(Viande Bovine Française)

Garniture

SALADE VERTE (10)

Desserts



PETIT LOUIS (7)
COMPOTE DE FRUITS BIO 

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE CHOU-FLEUR (1) (7)
(Chou-fleur/mimolette/maïs)

Plats

EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE
AUX CHAMPIGNONS (1) 

Garniture

POMMES DE TERRE RISSOLEES

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 !