

# MENU DU 02 AU 06 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)



ŒUF DUR SAUCE AURORE (3) (10) (12)



SALADE DE TOMATES (10)

Plats



STEAK HACHE DE BŒUF  
SAUCE PROVENCALE (7) (10)

Garniture



FRITES  
HARICOTS BEURRE (7)

Produit laitier



PETIT SUISSE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE DE POMME/ABRICOTS BIO (7)   
PECHE AU SIROP (7) (8)

## MARDI

*Menu Vegetarien*

Hors d'œuvre

PAIN (1)



BRUSCHETTA (1) (7)

CONCOMBRE & MAÏS (10)

Plats

COUSCOUS VEGETARIEN  
BOULETTE DE SOJA & TOMATE (6)  
POIS CHICHES

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1) 

LEGUMES COUSCOUS (9)

Produit laitier



YAOURT NATURE SUCRE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ANANAS AU CAMEL (7)  
ECLAIR VANILLE (1) (3) (6) (7)

## JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES AUX POMMES BIO (10)

SALADE FROMAGERE (7) (10)

Plats

SAUTE DE PORC A L'ANANAS 


Garniture

PERLI'BLE BIO 

AUX PETITS LEGUMES (1) (9)


Produit laitier



VACHE QUI RIT (7) 

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

MOUSSE AU CHOCOLATAU LAIT (7)   
YAOURT BIO VANILLE (7)

## VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SAUCISSON A LAIL (3) (10) (12)

SALADE DE HARICOTS VERTS (10)

Plats

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

Garniture

POMMES VAPEUR (7) (12) 

BROCOLIS BIO (7)

Produit laitier



CHANTENEIGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

ENTREMET 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 02 AU 06 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  | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|--|--|
| <i>Hors d'œuvre</i>  | <i>Hors d'œuvre</i>  | <i>Hors d'œuvre</i>  | <i>Hors d'œuvre</i>  |
| <b>PAIN (1)</b>  | <b>PAIN (1)</b>  | <b>PAIN (1)</b>  | <b>PAIN (1)</b>  |
|  <b>SALADE DE TOMATES (10)</b>   |  <b>SALADE DE MAÏS (10)</b>             |  <b>CAROTTES RÂPEES AUX POMMES (10)</b> |  <b>SALADE DE HARICOTS VERTS (10)</b>   |
| <i>Plats</i>   | <i>Plats</i>   | <i>Plats</i>   | <i>Plats</i>   |
|  <b>STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE (7)</b>   | <b>COUSCOUS VEGETARIEN BOULETTE DE SOJA &amp; TOMATE (6) POIS CHICHES</b>  |  <b>SAUTE DE PORC A LANANAS</b>         | <b>FILET DE POISSON SAUCE AUX AGRUMES (4) (7) (9)<br/>(Poisson selon arrivage)</b>   |
| <i>Garniture</i>   | <i>Garniture</i>   | <i>Garniture</i>   | <i>Garniture</i>   |
|  <b>FRITES</b>  | <b>SEMOULE DE BLE HVE (7)</b>         | <b>PERLI'BLE BIO (1)</b>                | <b>POMMES VAPEUR (7) (12)</b>   |
| <b>HARICOTS BEURRE (7)</b>   | <b>LEGUMES COUSCOUS (9)</b>  |  <b>AUX PETIS LEGUMES (9)</b>           | <b>BROCOLIS BIO (7)</b>   |
| <i>Desserts</i>  | <i>Desserts</i>  | <i>Desserts</i>  | <i>Desserts</i>  |
|  <b>PÊCHE HVE</b>  |  <b>PETIT SUISSE NATURE SUCRE (7)</b> | <b>ENTREMET VANILLE (7)</b>  |  <b>YAOURT BIO AUX FRUITS (7)</b>  |

## 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 !**