

MENU DU 20 AU 24 MAI 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr)

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

LUNDI	MARDI <i>Menu Végétarien</i>	JEUDI	VENDREDI
<p>PAIN (1) <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>SALADE A L'EMMENTAL (7) (10) <small>(Tomate/emmental/salade/vinaigrette)</small></p> <p> CAROTTES RAPEES BIO (10)</p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Plat.</i></p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CITRON (4) (9)</p> <p> <i>Garnitures.</i></p> <p>POEELE DE LEGUMES (7) (12) <small>(Pommes de terre/oignons/haricots verts)</small></p> <p> <i>Produits laitiers.</i></p> <p>PETIT LOUIS (7)</p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Desserts.</i></p> <p>POMME BIO </p> <p> YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)</p> <p> PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7)</p>	<p>PAIN (1) <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>MACEDOINE VINAIGRETTE (10)</p> <p>TOAST AU CHEVRE (1) (7)</p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Plat.</i></p> <p>NUGGETS DE BLE CROUSTILLANTS (1) <small>(Blé Français)</small></p> <p><i>Garnitures.</i></p> <p>SEMOULE DE BLE (1) </p> <p> RATATOUILLE BIO </p> <p> <i>Produits laitiers.</i></p> <p>YAOURT NATURE SUCRE (7)</p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Desserts.</i></p> <p>CORBELLE DE FRUITS</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO </p> <p>FLAN CHOCOLAT OU CAMEL (7)</p>	<p>PAIN (1) <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>FILET DE MAQUEREAUX (4)</p> <p> SALADE ROSE (7) (10) <small>(Betterave/emmental/pomme)</small></p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Plat.</i></p> <p>COQUILLETES BOLOGNAISE (1) (3) (7) <small>(Viande de bœuf VBF)</small></p> <p><small>(Pâtes de Languidic)</small> </p> <p><i>Garnitures.</i></p> <p> SALADE VERTE (10)</p> <p> <i>Produits laitiers.</i></p> <p>PETIT SUISSE (7)</p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Desserts.</i></p> <p>CORBELLE DE FRUITS</p> <p>BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)</p> <p> POIRES AU SIROP</p>	<p>PAIN (1) <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>SALADE DE PETIT POIS (7) (10) <small>(Petits pois/mimolette/mais/vinaigrette)</small></p> <p> CERVELAS VINAIGRETTE BBC (3) (10) (12)</p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Plat.</i></p> <p>EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE (7)</p> <p> AUX CHAMPIGNONS </p> <p><i>Garnitures.</i></p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLEES</p> <p> CAROTTES BIO (7) </p> <p> <i>Produits laitiers.</i></p> <p>RONDELE BIO (7) </p> <p style="text-align: center; color: blue;"><i>Desserts.</i></p> <p>CORBELLE DE FRUITS</p> <p> YAOURT AUX FRUITS (7)</p> <p>ENTREMET CHOCOLAT (7)</p>

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats:

(1) gluten. (2) crustacés. (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 20 AU 24 MAI 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr)

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

LUNDI

PAIN (1)
Hors d'œuvres.

 CAROTTES RAPEES BIO (10)




Plat.

FILET DE POISSON
SAUCE CITRON (4) (9)

Garnitures.

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

Desserts.

 PETIT LOUIS (7)
 COMPOTE DE FRUITS BIO 

MARDI
Menu Vegetarien

PAIN (1)
Hors d'œuvres. 

MACEDOINE VINAIGRETTE (10)

Plat.

NUGGETS DE BLE CROUSTILLANTS (1)
(Blé Français)

Garnitures.

SEMOULE DE BLE (1) 
RATATOUILLE BIO

Desserts.

 KIRI (7)
BANANE

JEUDI

PAIN (1)
Hors d'œuvres. 

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

Plat.


 COQUILLETES
BOLOGNAISE (1) (3) (7)
(Viande de bœuf VBF)
(Pâtes de Languidic)

Garnitures.

Desserts.

 YAOURT AUX FRUITS (7)

VENDREDI

PAIN (1)
Hors d'œuvres. 

SALADE DE PETIT POIS (7) (10)
(Petits pois/mimolette/mais/vinaigrette)

Plat.  

EMINCE DE DINDE LABEL ROUGE (7)
AUX CHAMPIGNONS

Garnitures.

POMMES DE TERRE RISSOLEES

Desserts.

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

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats:

(1) gluten. (2) crustacés. (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 !