

MENU DU 23 AU 27 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)

MELON
MAÏS BIO (10)

Plats

 CROQ'FROMAGE (1)(3) (7)
SAUCE PIPERADE (7)

Garniture

 POÊLÉE BRETONNE (7)

 SALADE VERTE (10)

Produit laitier

 ASSORTIMENT FROMAGE (7)

Desserts


CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE FRUITS BIO (7)
MOUSSE AU CHOCOLAT LAIT OU NOIR (6) (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

 NEM AU POULET (1)(4) (6)
SALADE GRECQUE (6) (10)
(Féta/Tomate/Concombre/ Croûtons)

Plats

 HACHIS PARMENTIER (7)(12)
(Bœuf Français)

Garniture

 SALADE VERTE (10)

Produit laitier

 RONDELE BIO (7) 

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ASSORTIMENT DE YAOURT (7) (8)
RIZ AU LAIT A LA VANILLE (7)

JEUDI

Menu 100% local

Hors d'œuvre




PAIN (1)

 SAUCISSON A L'AIL (3) (10) (12)
RADIS -BEURRE (7)

Plats

 EMINCE DE PORC BBC
AUX PETITS LEGUMES (7)

Garniture

 COQUILLETES (1)(3)
 POTIMARRON AU FOUR (7) 

Produit laitier

 AVEL MAT (fromage local) (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT AUX FRUITS BIO (7)
POMME AU FOUR

VENDREDI

Afrique & Bretagne

Hors d'œuvre

PAIN (1)

CREPES EMMENTAL (1)(3) (7)
KACHUMBARI (tomate & concombre) (10)

Plats

 EMINCE DE VOLAILLE
FACON YASSA (9) (10)

Garniture

 RIZ IGP DE CAMARGUE 
AUX EPICES

Produit laitier

 CAMEMBERT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

QUATRE-QUARTS BRETON (1) (3) (7)
DOUCEUR MANGUE- PASSION (1) (3) (7) (8)

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 23 AU 27 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)

MAÏS BIO (10)



Plats



CROQ'FROMAGE (1) (3) (7)
SAUCE PIPERADE

Garniture

POÊLÉE BRETONNE (7)

Dessert



MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT (6) (7)

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE GRECQUE (1) (7) (10)
(Féta/Tomate/Concombre/ Croûtons)

Plats



HACHIS PARMENTIER (7)(12)
(Bœuf Français)

Garniture



SALADE VERTE (10)

Dessert



RONDELE BIO (7)

POIRE



JEUDI

Menu 100% local

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SAUCISSON A L'AIL (3) (10) (12)

Plats



EMINCE DE PORC
AUX PETITS LEGUMES (7)
(Porc de Kervignac)

Garniture

COQUILLETES (1)(3)

Dessert



YAOURT BIO MANGUE-BANANE (7)

(Yaourt Bio de Plouay)



VENDREDI

Afrique & Bretagne

Hors d'œuvre

PAIN (1)

KACHUMBARI (tomate & concombre) (10)

Plats



EMINCE DE VOLAILLE
FACON YASSA (9) (10)

Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP BIO
AUX EPICES



Dessert

DOUCEUR MANGUE-PASSION (1) (3) (7) (9)

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 !