

# MENU DU 01 AU 05 AVRIL 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr))

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

**LUNDI**

**FERIEE**  
Hors d'œuvres.

Plat.

Garnitures.





Produits laitiers.

Desserts.



**MARDI**

*Menu végétarien*  
Hors d'œuvres.


PAIN (1) (11)

 VELOUTE DE CAROTTES BIO (7) (11) (12)   
A LA VACHE QUI RIT (7) (9) (10)   
OEUF DUR MAYONNAISE (3) (10) (12) (13) 

Plat.

 EMINCE DE PORC BBC  
AUX OIGNONS (1) (7) (17)   
*Porc de Kervignac*

Garnitures.

POMMES DE TERRE RISSOLEES  
FONDUE DE POIREAUX (7) (17) 

Produits laitiers.

FROMAGE BLANC (7) (17) 

Desserts.



FRUIT DE SAISON

ASSORTIMENT DE YAOURTS (6) (7) (17)  
CREME AUX ŒUFS (3) (7) (17)

**JEUDI**

Hors d'œuvres.


PAIN (1) (11)

TARTINE PROVENCE (1) (7) (17)   
VELOUTE DE BUTTERNUT BIO (7) (17) 

Plat.

SPAGHETTI  
BOLOGNAISE VBF (1) (3) (7) (17) 

Garnitures.

SALADE VERTE (10) (10) 

Produits laitiers.

 VACHE QUI RIT BIO (7) (17) 

Desserts.



FRUIT DE SAISON 

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7) (17)  
PECHE FACON MELBA (1) (7) (8) (17)

**VENDREDI**

Hors d'œuvres.

PAIN (1) (11)

SAUCISSON SEC (7) (17)   
BATAVIA, RAISINS ET MIMOLETTE (7) (10) (10) 


Plat.

FILET DE POISSON (4) (7) (9) (10)  
SAUCE CITRON  
(Poisson selon arrivage)

Garnitures.

POEELE DE LEGUMES (7) (12) (13)  
(Pommes de terre/carottes/oignons)

Produits laitiers.

SAINT MORET (7) (17) 

Desserts.

FRUIT DE SAISON

ENTREMETS CHOCOLAT (7) (17)  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7) (17)

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 01 AU 05 AVRIL 2024 (A consulter sur le site [www.languidic.fr](http://www.languidic.fr))

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

**LUNDI**

**FERIEE**

Hors d'œuvres.

Plat.

Garnitures.

Desserts.

**MARDI**

*Menu Vegetarien*

Hors d'œuvres.

PAIN (1)



VELOUTE DE CAROTTES BIO (7)  
A LA VACHE QUI RIT (7) (9)



Plat.



EMINCE DE PORC BBC  
AUX OIGNONS (1) (7) (11)



Porc de Kervignac

Garnitures.

POMMES DE TERRE RISSOLEES

Desserts.

FRUIT BIO



**JEUDI**

Hors d'œuvres.

PAIN (1)



VELOUTE DE BUTTERNUT BIO (7)



Plat.

SPAGHETTI BOLOGNAISE VBF (1) (3) (7)



Garnitures.

SALADE VERTE (10)



Desserts.

FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)



**VENDREDI**

Hors d'œuvres.

PAIN (1)



CAROTTES RAPEES BIO (10)



Plat.

FILET DE POISSON (4) (7) (9)  
SAUCE CITRON  
(Poisson selon arrivee)

Garnitures.

POEELE DE LEGUMES (7) (12) (13)  
(Pommes de terre/carottes/oignons)

Desserts.

YAOURT NATURE SUCRE (7)



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 !**