

# MENU DU 15 AU 19 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu Végétarien</b>		<b>Menu 100% Local</b>	
<b>Hors d'œuvres.</b>	<b>Hors d'œuvres.</b>	<b>Hors d'œuvres.</b>	<b>Hors d'œuvres.</b>
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
SALADE TRICOLERE (1) (7) (10) (Carottes/croutons/maïs/feta) POMELOS	MINI PIZZA (1) (7) THON MAYONNAISE (3) (4) (10) (12) (13)	CAROTTES RAPEES BIO (10) SAUCISSON A L'AIL BBC (3) (12) (Porc de Kervignac)	PATE DE CAMPAGNE BBC (3) (7) (6) (10) (12) (Porc de Kervignac) BOUILLON DE LEGUMES ALPHABET (1) (9)
<b>Plat.</b>	<b>Plat.</b>	<b>Plat.</b>	<b>Plat.</b>
NUGGETS DE BLE CROUSTILLANTS (1) (11) SAUCE PROVENCALE	BŒUF AUX OIGNONS (7) (9)	AIGUILLETES DE POULET (7) SAUCE AUX PETITS LEGUMES (Poulet de Languidic)	FILET DE POISSON (4) COULIS DE BUTTERNUT (7) (9) (Poisson selon arrivee)
<b>Garnitures.</b>	<b>Garnitures.</b>	<b>Garnitures.</b>	<b>Garnitures.</b>
RIZ DE CAMARGUE IGP BIO CAROTTES VICHY BIO (7)	SEMOULE DE COUSCOUS HVE (1) CELERIS BRAISES (7) (9)	COQUILLETES (1) (3) (Coquillettes de Languidic) SALADE VERTE	POMMES DE TERRE AUX OIGNONS (7) HARICOTS BEURRE (7)
<b>Produits laitiers.</b>	<b>Produits laitiers.</b>	<b>Produits laitiers.</b>	<b>Produits laitiers.</b>
KIRI (7)	CHANTENEIGE BIO (7)	AVEL-MAT (7) (Fromage de Languidic)	PETIT LOUIS (7)
<b>Desserts.</b>	<b>Desserts.</b>	<b>Desserts.</b>	<b>Desserts.</b>
CORBELLE DE FRUITS SEMOULE AU LAIT (1) (7) COMPOTE POMME-BANANE OU COMPOTE POMME-CASSIS	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT (6) (7) COMPOTE DE POMME BIO	POMME AU FOUR (Pomme de Baud) YAOURT BIO VANILLE OU FRAISE (7) (Yaourt de Plouay)	CORBELLE DE FRUITS PETIT SUISSÉ AUX FRUITS (7) COCKTAIL DE FRUITS

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 15 AU 19 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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Végétarien</i>		<i>Menu 100% Local</i>	
Hors d'œuvres.	Hors d'œuvres.	Hors d'œuvres.	Hors d'œuvres.
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
MINI PIZZA (1) (7) (11)	CAROTTES RAPEES BIO (10) 	CREME DE LEGUMES BIO (7) 	BOUILLON DE LEGUMES ALPHABET (1) (11)
Plat.	Plat.	Plat.	Plat.
NUGGETS DE BLE (1) (11) SAUCE PROVENCALE	BŒUF AUX OIGNONS (7) (9) 	AIGUILLETTE DE VOLAILLE (1) (7)  SAUCE AUX PETITS LEGUMES (Volaille de Languidic)	FILET DE POISSON (4) (11) COULIS DE BUTTERNUT (7) (9) (11) (Poisson selon arrivage)
Garnitures.	Garnitures.	Garnitures.	Garnitures.
RIZ DE CAMARGUE IGP BIO   CAROTTES VICHY BIO (7) 	SEMOULE DE COUSCOUS HVE (1) 	COQUILLETES (1) (3) (11) (Coquillettes de Languidic)  SALADE VERTE	POMMES DE TERRE AUX OIGNONS (7) (11) HARICOTS BEURRE (7) 
Desserts.	Desserts.	Desserts.	Desserts.
FLAN NAPPE VANILLE (7) 	CHANTENEIGE BIO (7)  COMPOTE POMME BIO 	YAOURT A LA VANILLE BIO (7)  	PETIT LOUIS (7)  KIWI  (Kiwi d'Inzinac-Lochrist)

**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 !**