

MENU DU 24 AU 28 JUIN 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SELF

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

LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE A L'EMMENTAL (7) (10)
(Tomate/emmental/salade)



Plats



FILET DE POISSON (4) (7)
SAUCE ESTRAGON
(Poisson selon arrivage)

Garniture

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

Produit laitier



PETIT LOUIS (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7)

MARDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

MACEDOINE VINAIGRETTE (10)

TOAST AU CHEVRE (1) (7)

Plats

PEPITE VEGETALE CROUSTILLANTE (7)
(Blé Français)

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1)

RATATOUILLE BIO (7)

Produit laitier



YAOURT NATURE SUCRE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE DE FRUITS BIO
FLAN CHOCOLAT OU CAMEL (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FILET DE MAQUEREAU (4)

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

Plats

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

Garniture

SALADE VERTE (10)

Produit laitier



ASSORTIMENT DE FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)
POIRE AU SIROP

VENDREDI

VIETNAM & BREIZH

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE EXOTIQUE (6) (10)
(Carottes/ananas/germe de soja)

PÂTE DE CAMPAGNE (3) (10) (12)

Plats



PORC AU CAMEL
(1) (6) (12) (14)



Garniture

RIZ DE CAMARGUE IGP BIO
POELEE ASIATQUE (6)

Produit laitier



CAMEMBERT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

COUPE MANGUE OU ANANAS (7)
MOELLEUX CHOCOLAT - COCO (1) (3) (7)

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 24 AU 28 JUIN 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SAT

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

LUNDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CAROTTES RÂPEES BIO (10)

Plats



FILET DE POISSON (4) (7)
SAUCE ESTRAGON
(Poisson selon arrivage)

Garniture



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

Desserts



PETIT LOUIS (7)
COMPOTE DE POMME

MARDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



MACEDOINE VINAIGRETTE (10)

Plats

PEPITE DE BLE CROUSTILLANT
(Blé français) (1)

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1)

RATATOUILLE BIO (7)

Desserts



KIRI (7)
BANANE

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



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

Plats



COQUILLETTES
BOLOGNAISE (3) (7)

(Viande de bœuf VBF) (Pâtes de Languidic)

Garniture

Desserts

YAOURT AUX FRUITS (7)

VENDREDI

VIETNAM & BREIZH

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE FRAÎCHEUR (1) (7)

(Concombre/Tomate/Mimolette/ Raisin)

Plats



PORC AU CAMEL

(1) (6) (12) (14)



Garniture

RIZ DE CAMARQUE IGP BIO
POELEE ASIATQUE (6)

Desserts

MOELLEUX CHOCOLAT - COCO (1) (3) (7)

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats :

(2) 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 !