

MENU DU 08 AU 12 AVRIL 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr)

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mors d'œuvres	Mors d'œuvres	Mors d'œuvres	Mors d'œuvres
PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)	PAIN (1)
SUPREME DE POMELOS	FEUILLETE EMMENTAL (1) (7)	SALADE COMPOSEE (7) (10)	CELERI RAPE (9) (10) (12) (13)
SALADE COMPOSEE (1) (7) (10) (Fêtas/croutons/batavia/mais)	SOUPE DE LEGUMES BIO (7) (9)	(Carottes/pommes/emmental)	NEM AU POULET (1) (4) (6)
		BETTERAVES BIO (10)	
Plat	Plat	Plat	Plat
HACHIS PARMENTIER VBF (7) (12)	OMELETTE SAUCE PIPERADE (3)(7)	SAUCISSE BBC (Porc de Kervignac)	FILET DE POISSON (4)
			SAUCE AU CHORIZO (7) (Poisson selon arrivage)
Salades	Salades	Salades	Salades
SALADE VERTE (10) (Salade de Baud)	DUO DE CAROTTES CHOU-FLEUR	HARICOTS BLANCS LINGOTS A LA TOMATE	CŒUR DE BLE H.V.E (1)
			BRUNOISE DE LEGUMES (7)
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
PETIT SUISSE SUCRE (7)	CHANTENEIGE BIO (7)	YAOURT NATURE SUCRE (7)	CAMEMBERT (7)
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
COMPOTE DE FRUIT BIO	FRUIT DE SAISON	CORBILLE DE FRUITS	CORBILLE DE FRUITS
MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT (7) CERISES AU SIROP	ENTREMET CITRON (7) YAOURT AUX FRUITS (7)	ILE FLOTTANTE (3) (7) POMME AU FOUR A LA CANNELLE	LIEGEOIS CARAMEL (7) BROWNIES (1) (3) (6) (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 !

MENU DU 08 AU 12 AVRIL 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr)

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

LUNDI

Hors d'œuvres.

PAIN (1)

BETTERAVES VINAIGRETTE BIO (10)



Plat.

HACHIS PARMENTIER VBF (7) (12)



Garnitures.

SALADE VERTE (10)
(Salade de Kervignac)



Desserts.

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT (7)



MARDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvres.

PAIN (1)

SOUPE DE LEGUMES BIO (7) (9)



Plat.

OMELETTE (3) (7)
SAUCE PIPERADE (3)(7)



Garnitures.

DUO DE CAROTTES



Desserts.

CHANTENEIGE (7)
FRUIT DE SAISON



JEUDI

Hors d'œuvres.

PAIN (1)

VELOUTE DE LEGUMES A LA CREME (7) (9)



Plat.

SAUCISSE BBC
(Porc de Kervignac)



Garnitures.

HARICOTS BLANCS COCO
A LA TOMATE



Desserts.

LIEGEOIS CAMEL (7)



VENDREDI

Hors d'œuvres.

PAIN (1)

NEM AU POULET (1) (4) (6)

Plat.

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

Garnitures.

CŒUR DE BLE H.V.E (1)
BRUNOISE DE LEGUMES (9)



Desserts.

BROWNIES (1) (3) (6) (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 !