LANGUIDIC
RESTAURATION COLLECTIVE
LOCAL • SAIN • DURABLE



Semaine
du 16 au 20 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu végétarien		
Menus du Service à table (SAT)	• Salade fromagère (7) (10) • Tajine de boulettes de boeuf (9) • Semoule aux épices (1) • Yaourt aux fraises de Kerdestan (7) • Pain (1)	• Soupe de légumes bio (9) • Hachis parmentier veggie (6) (7) • Salade verte (10) • Fromage blanc vanille et speculoos (1) (7) • Pain (1)	• Carottes râpées au citron • Torsades carbonara (1) (3) (7) • Fromage à la coupe (7) • Compote de pommes et poires • Pain (1)	• Salade Laurette (7) (10) • Filet de poisson (4) sauce curcuma (7) • Riz *IGP* de Camargue, tombée de choux rouges et pommes • Éclair au chocolat (1) (3) (7) • Pain (1)
Menus du Self	• Pomelos Salade Laurette (7) (10) • Tajine de boulettes de boeuf (9) • Semoule aux épices (1) • Fromage (7) • Corbeille de fruits • Liégeois au chocolat (7) Fromage blanc vanille et speculoos (1) (7) • Pain (1)	• Soupe de légumes bio (9) Salade de riz antillais (7) (10) • Hachis parmentier veggie (6) (7) • Salade verte (10) • Fromage (7) • Corbeille de fruits Yaourt aux fraises de Kerdestan (7) Éclair à la vanille (1) (3) (7) • Pain (1)	• Salade fromagère (7) (10) Salade de maïs et croutons (7) (10) • Torsades carbonara (1) (3) (7) • Fromage (7) • Corbeille de fruits Compote de pommes et poires Yaourt nature sucré (7) • Pain (1)	• Céleri rémoulade (9) (10) (12) Brushetta (1) (7) • Filet de poisson (4) sauce curcuma (7) • Riz *IGP* de Camargue, tombée de choux rouges et pommes • Fromage (7) • Corbeille de fruits Petits suisses (7) Liégeois vanille sur lit de caramel (7) • Pain (1)

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des repas : (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.