

MENU DU 27 AVRIL AU 30 AVRIL 2026 (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)



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

Plats

ROUGAIL DE SAUCISSE TY PRODUCTEURS



Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP

Produit laitier



CHANTENEIGE BIO (7)



Desserts

CORBILLE DE FRUITS

YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)
ENTREMET CHOCOLAT (7)

MARDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE A L'EMMENTAL (7) (10)
(Tomate/emmental/salade)
TOAST AU CHEVRE (1) (7)

Plats

TAJINE DE POIS CHICHES ET LEGUMES
ROTIS

Garniture



SEMOULE DE BLE HVE (1)

Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

FLAN CHOCOLAT ou VANILLE CAMEL (7)
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7)

JEUDI

MENU 100% Local

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE BRETONNE AUX LARDONS (1)
(7)
(Pommes de terre, échalotes, œufs durs)

Plats



PILON DE POULET DE KERYVON
ET SA CREME KARIGOSSE

Garniture



COQUILLETES LE RUYET (1)(6)
POÊLEE DE LEGUMES DU MOMENT BIO (7)

Produit laitier



FROMAGE D'EUGENIE (7)

Desserts

CORBILLE DE FRUITS

FAR BRETON AUX PRUNEAUX
MAISON (1) (3) (7)

VENDREDI

FÊTE

DU

TRAVAIL

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 27 AVRIL AU 30 AVRIL 2026 (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)



Plats

ROUGAIL DE SAUCISSE TY PRODUCTEURS



Garniture



RIZ DE CAMARGUE IGP

Desserts



MARDI

Menu Végétarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



Plats

TAJINE DE POIS CHICHES ET LEGUMES
ROTIS

Garniture



SEMOULE DE BLE HVE (1)

Desserts

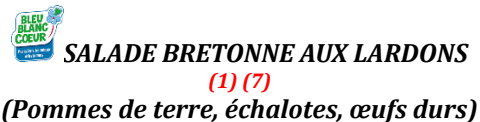


JEUDI

MENU 100% Local

Hors d'œuvre

PAIN (1)



Plats



Garniture



Desserts



VENDEDI

FÊTE

DU

TRAVAIL

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.