

MENU DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SELF

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

Menu Végétarien

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

VELOUTE DE BUTTERNUT BIO (7) (9)

SALADE DE TOMATES (10)



Plats

EMINCE DE BŒUF (1) (7)
AU PAPRIKA

Garniture



PETIT POIS BIO (7)



Produit laitier

RONDLE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

LIEGEOIS CARAMEL (7)

ABRICOT AU COULIS DE FRUITS

JEUDI

100 % Local

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SOUPE DE LEGUMES BIO



PÂTE DE CAMPAGNE (3) (6) (7) (12)

Plats

SAUCISSES AU FOUR

Garniture

COQUILLETTE (1) (3)

POELEE DE POMMES (7)

Produit laitier

FROMAGE DE LANGUIDIC (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT BIO (7)

POMME AU FOUR (7)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

QUICHE LORRAINE (1) (3) (7)

BATAVIA & MAÏS (10)



Plats

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

Garniture

PUREE DE CAROTTES (7)

HARICOTS VERTS (7)

Produit laitier

FRIPON (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

CREME DESSERT VANILLE (7)

MOELLEUX PERLES DE SUCRE (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 11 AU 15 NOVEMBRE 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr) - SAT

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

Menu Végétarien

MARDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

VELOUTE DE BUTTERNUT BIO (7) (9)



Plats

EMINCE DE BŒUF (1) (7)
AU PAPRIKA

Garniture



PETIT POIS BIO (7)



Desserts

YAOURT AUX FRUITS (7)

JEUDI

100 % Local

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SOUPE DE LEGUMES BIO (7) (9)



Plats

SAUCISSES AU FOUR

Garniture

COQUILLETTE (1) (3)

POELEE DE POMMES (7)

Desserts

FRUIT

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE DE BATAVIA & MAÏS (10)



Plats

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

Garniture

PUREE DE CAROTTES (7)



Desserts

CREME DESSERT VANILLE (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