

MENU DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 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)



ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (10)(12)
SALADE DE CAROTTES & MAÏS (10)

Plats



PAUPIETTE DE DINDE
SAUCE CURRY (7) (10)

Garniture



POMMES DE TERRE AU FOUR (7) (12)

HARICOTS VERTS BIO (7)



Produit laitier



FROMAGE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

FLAN VANILLE (7)

POMME SAUCE CARAMEL BEURRE SALE (7)

MARDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)



PASTEQUE (7)
SALADE LAURETTE (7) (10)
(Salade/betteraves/emmental)

Plats

OMELETTE (3) (7)
SAUCE PROVENCALE

Garniture

POELEE DE PETITS POIS & CAROTTES (7)

Produit laitier



FROMAGE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ABRICOTS AU SIROP (7) (8)

YAOURT AUX FRUITS (7)

JEUDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



FEUILLETE EMMENTAL (1) (3) (7)
SALADE DE TOMATES BIO (10)



Plats

SAUCISSE
(Porc de Kervignac)



Garniture

LENTILLES VERTES



AUX CAROTTES BIO (7)



Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ENTREMET CHOCOLAT (7)

LIEGOIS CARAMEL (7)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



PÂTE DE CAMPAGNE (3) (7) (10) (12)
COCKTAIL FLORIDA (agrumes)

Plats

FILET DE POISSON (4)
SAUCE CURCUMA (7)
(Selon arrivage)

Garniture

CŒUR DE BLE HVE (7)



POËLEE DE LEGUMES BIO (7)



Produit laitier



FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

ENTREMET PRALINE (7)(8)

COMPOTE DE FRUITS BIO



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 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 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)

SALADE DE CAROTTES & MAÏS (10)

Plats



PAUPIETTE DE DINDE
SAUCE CURRY (7) (10)

Garniture



POMMES DE TERRE AU FOUR (7) (12)

HARICOTS VERTS BIO (7)



Desserts



FROMAGE BIO (7)
FRUIT



MARDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre
PAIN (1)

NEM AUX PETITS LEGUMES (6) (10)

Plats

OMELETTE (3)(7)
SAUCE PROVENCEALE

Garniture

POELEE DE PETITS POIS & CAROTTES (7)

Desserts

ECLAIR VANILLE (1)(3) (6)(7)

JEUDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)

SALADE DE TOMATES BIO (10)



Plats

SAUCISSE
(Porc de Kervignac)



Garniture

LENTILLES VERTES



AUX CAROTTES BIO (7)



Desserts

LIEGEOIS CARAMEL (7)

VENDREDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)

MELON

Plats

FILET DE POISSON (4)
SAUCE CURCUMA (7)
(Selon arrivage)

Garniture

CŒUR DE BLE HVE (7)



Desserts

FROMAGE BIO (7)

COMPOTE DE FRUITS BIO



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 !