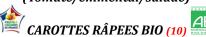
MENU DU 24 AU 28 JUIN 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SELF

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

LUNDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)

SALADE A L'EMMENTAL (7) (10) (Tomate/emmental/salade)



Plats

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

Garniture



Produit laitier



PETIT LOUIS (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT VELOUTE AUX FRUITS (7)
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (7)

MARDI



Hors d'œuvre
PAIN (1)



TOAST AU CHEVRE (1) (7)

Plats

PEPITE VEGETALE CROUSTILLANTE (7)
(Blé Français)

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1)



RATATOUILLE BIO (7)

Produit laitier



YAOURT NATURE SUCRE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

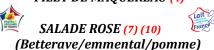
COMPOTE DE FRUITS BIO FLAN CHOCOLAT OU CARAMEL (7)



<u>JEUDI</u>

Hors d'œuvre
PAIN (1)

FILET DE MAQUEREAU (4)



Plats



COQUILLETTE BOLOGNAISE
(1) (3) (7)

(Viande de bœuf VBF) (Pâtes de Languidic)

Garniture



Produit laitier



ASSORTIMENT DE FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

BROWNIES CHOCOLAT (1) (3) (6) (7) (8)
POIRE AU SIROP

VENDREDI VIETNAM & BREIZH

Hors d'œuvre
PAIN (1)

SALADE EXOTIQUE (6) (10) (Carottes/ananas/germe de soja)



PÂTE DE CAMPAGNE (3) (10) (12)

Plats



PORC AU CARAMEL
(1) (6) (12) (14)



Garniture

RIZ DE CAMARGUE IGP BIO POELEE ASIATQUE (6)

Produit laitier



CAMEMBERT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

COUPE MANGUE OU ANANAS (7)
MOELLEUX CHOCOLAT – COCO (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 DU 24 AU 28 JUIN 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr) -SAT

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

LUNDI

Hors d'œuvre
PAIN (1)



Plats

FILET DE POISSON (4) (7)

SAUCE ESTRAGON

(Poisson selon arrivage)

Garniture

POÊLEE DE LEGUMES (7) (12)
(Pommes de terre/oignons/haricots verts)

Desserts

PETIT LOUIS (7)
COMPOTE DE POMME

MARDI



Hors d'œuvre
PAIN (1)



Plats

PEPITE DE BLE CROUSTILLANT (Blé français) (1)

Garniture

SEMOULE DE BLE HVE (1)

RATATOUILLE BIO (7)

Desserts

Lait Constitution of the C

KIRI (7) BANANE **JEUDI**

Hors d'œuvre
PAIN (1)



Plats



(Viande de bœuf VBF) (Pâtes de Languidic)

Garniture

Desserts

YAOURT AUX FRUITS (7)

VENDREDI VIETNAM & BREIZH

Hors d'œuvre
PAIN (1)

SALADE FRAÎCHEUR (1) (7)

(Concombre/Tomate/Mimolette/Raisin)

Plats



PORC AU CARAMEL

(1) (6) (12) (14)

Garniture

RIZ DE CAMARQUE IGP BIO POELEE ASIATQUE (6)

Desserts

MOELLEUX CHOCOLAT - COCO (1) (3) (7)

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats :

(2) 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!