

MENU DU 03 AU 07 JUN 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr)

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
<p> <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE (3) (10) SALADE DE CAROTTES ET MAIS (10)</p> <p> <i>Plat.</i></p> <p>PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CURRY (7) (10)</p> <p> <i>Garnitures.</i></p> <p>POMMES DE TERRE AU FOUR (7) (12) HARICOTS VERTS BIO (7) </p> <p> <i>Produits laitiers.</i> </p> <p>VACHE QUI RIT BIO (7)</p> <p><i>Desserts.</i></p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>FLAN VANILLE (7) POMME SAUCE CARAMEL BEURRE SALE (7)</p>	<p align="center"><i>Menu Vegetarien</i></p> <p> <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>PASTEQUE SALADE EXOTIQUE (6) (10) (Germe de soja/ananas/carottes)</p> <p> <i>Plat.</i></p> <p>POEELE D'HARICOTS ROUGES AU LAIT DE COCO</p> <p><i>Garnitures.</i> </p> <p>RIZ DE CAMARGUE BIO IGP </p> <p> <i>Produits laitiers.</i> </p> <p>RONDELE BIO (7)</p> <p><i>Desserts.</i></p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>ABRICOTS AU SIROP (7) (8) FROMAGE BLANC AUX FRUITS (7)</p>	<p> <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>SALADE LAURETTE (7) (10) (Salade/betteraves/emmental/vinaigrette) SALADE DE TOMATES BIO (10) </p> <p> <i>Plat.</i></p> <p>SAUCISSE</p> <p> <i>Garnitures.</i></p> <p>LENTILLES VERTES CAROTTES BIO (7) </p> <p> <i>Produits laitiers.</i></p> <p>PETIT SUISSE SUCRE (7)</p> <p><i>Desserts.</i></p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>ENTREMET CHOCOLAT (7) LIEGEOIS CARAMEL (7)</p>	<p> <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>DUO DE SAUCISSON (3) (7) (10) (12) COCKTAIL FLORIDA</p> <p><i>Plat.</i></p> <p>FILET DE POISSON (4) SAUCE PROVENCALE</p> <p><i>Garnitures.</i></p> <p>SEMOULE DE BLE HVE (1)  POEELE DE LEGUMES BIO </p> <p> <i>Produits laitiers.</i></p> <p>CAMEMBERT (7)</p> <p><i>Desserts.</i></p> <p>CORBEILLE DE FRUITS</p> <p>ENTREMET PRALINE (7) (8) COMPOTE DE FRUITS BIO </p>

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats:

(1) gluten. (2) crustacés. (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 03 AU 07 JUN 2024 (A consulter sur le site www.languidic.fr)

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
<p> <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>SALADE DE CAROTTES ET MAIS (10)</p> <p> <i>Plat.</i></p> <p>PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CURRY (7) (10)</p> <p> <i>Garnitures.</i></p> <p>POMMES DE TERRE AU FOUR (7) (12) HARICOTS VERTS BIO (7) </p> <p><i>Desserts.</i> </p> <p>VACHE QUI RIT BIO (7) FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center"><i>Menu Vegetarien</i></p> <p> <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>NEMS AUX PETITS LEGUMES (1)</p> <p> <i>Plat.</i></p> <p>POEELE D'HARICOTS ROUGES AU LAIT DE COCO (7)</p> <p><i>Garnitures.</i> </p> <p>RIZ DE CAMARGUE BIO IGP </p> <p><i>Desserts.</i></p> <p>ENTREMET VANILLE (7)</p>	<p> <i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>SALADE DE TOMATES BIO (10) </p> <p><i>Plat.</i></p> <p>SAUCISSE  (Porc de Kervignac)</p> <p> <i>Garnitures.</i></p> <p>LENTILLES VERTS BIO (7) CAROTTES BIO (7) </p> <p><i>Desserts.</i></p> <p>LIEGEOIS CARAMEL (7)</p>	<p><i>Hors d'œuvres.</i></p> <p>PASTEQUE</p> <p><i>Plat.</i></p> <p>FILET DE POISSON (4) SAUCE PROVENCALE</p> <p><i>Garnitures.</i></p> <p>SEMOULE DE BLE HVE* (1)  POEELE DE LEGUMES BIO </p> <p><i>Desserts.</i></p> <p>FROMAGE BIO (7)  COMPOTE DE FRUITS BIO </p>

Liste des principaux allergènes entrant dans la composition des plats:

(1) gluten. (2) crustacés. (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 !