

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

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

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 !