

MENU DU 01 AU 05 JUILLET 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)

MELON

SALADE GRECQUE (10)

(Féta/croûtons/tomates/concombre)

Plats



HACHIS PARMENTIER (7) (12)

(Bœuf Français)

Garniture



SALADE VERTE (10)

(Salade de Baud)

Produit laitier



ASSORTIMENT DE FROMAGE (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

COMPOTE DE POMME-POIRE BIO (7)

MOUSSE AU CHOCOLAT LAIT OU NOIR (6)(7)

MARDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FEUILLET EMMENTAL (1) (3) (7)

MAÏS BIO (10)



Plats



OMELETTE (3) (7)

SAUCE PIPERADE

(Œufs de France)

Garniture

DUO DE CAROTTES (7)



SALADE VERTE (10)

(Salade de Baud)

Produit laitier



RONDELE BIO (7)



Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

ABRICOTS OU PÊCHES

RIZ AU LAIT A LA VANILLE (7)

JEUDI

Menu 100 % Local

Hors d'œuvre

PAIN (1)

SALADE DE CONCOMBRE BIO (7)



RADIS - BEURRE (7)

Plats



EMINCE DE PORC BBC (7)

AUX PETITS LEGUMES

Garniture

COQUILLETTE (1)(3) - (Pâtes de Languidic)



TOMATE PROVENCALE

Produit laitier



FROMAGE DE LANGUIDIC (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS

YAOURT BIO (7)

POMMES (de Baud) AU FOUR (7)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CELERI REMOULADE (3) (9) (10) (12)

NEM AU POULET (1) (6)

Plats

FILET DE POISSON (4)

SAUCE AU CHORIZO (7)

Garniture

CŒUR DE BLE HVE (1)

CHOU-FLEUR (7)



Produit laitier



CAMEMBERT (7)

Desserts

CORBEILLE DE FRUITS (7)

FROMAGE BLANC VANILLE (7)

GRILLE AUX POMMES (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 01 AU 05 JUILLET 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 GRECQUE (10)
(Féta/croûtons/tomates/concombre)

Plats



HACHIS PARMENTIER (7) (12)
(Bœuf Français)

Garniture



SALADE VERTE (10)
(Salade de Baud)

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT LAIT (6)(7)

MARDI

Menu Vegetarien

Hors d'œuvre

PAIN (1)

FEUILLET EMMENTAL (1) (3) (7)

MAÏS BIO (10)



Plats

OMELETTE (3) (7)
SAUCE PIPERADE
(Œufs de France)

Garniture



DUO DE CAROTTES (7)

Desserts



RONDELE BIO (7)



GRILLE AUX POMMES (1) (3) (7)

JEUDI

Menu 100 % Local

Hors d'œuvre

PAIN (1)



SALADE DE TOMATES BIO (7)



Plats



EMINCE DE PORC BBC (7)
AUX PETITS LEGUMES

Garniture

COQUILLETTE (1)(3) -
(Pâtes de Languidic)

Desserts

YAOURT BIO VANILLE (7)

VENDREDI

Hors d'œuvre

PAIN (1)



CELERI AUX RAISINS (9) (10) (12)
NEM AU POULET (1) (6)

Plats

FILET DE POISSON (4)
SAUCE AU CHORIZO (7)

Garniture

CŒUR DE BLE HVE (1)
CHOU-FLEUR (7)



Desserts

FRUITS



RONDELE BIO (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 !