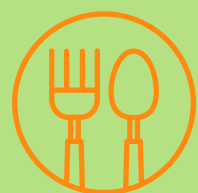




Février



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Lasagnes Salade Fromage Fruit	Potage aux champignons Normandin de veau Ratatouille/Pdt Crème dessert	Nouvel an chinois Assiette asiatique Riz cantonnais Beignet pomme	Rillettes de porc Poulet basquaise Pâtes Yaourt nature
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Rôti de dinde Lentilles Fromage Compote	Bouillon "aux lettres" Brochette Haricots verts Flan pâtissier	Chili sin carne Tortillas Fromage Fruit	Tartinade de légumes rôtis Parmentier de cabillaud Salade Crème dessert
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Saucisse Frites Fromage Poire pochée	Potage carotte Tortellini ricotta épinard Mâche Brownie crème anglaise	Steak de veau Petits pois carottes Fromage Salade de fruit	Rillettes de sardine Boeuf sauté Nouilles chinoises et légumes Petit suisse



La fabrique à Menu, est là pour vous aider à composer vos repas du dîner :



Légende :

- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits
- Viande, Poisson, Oeuf
- Féculents
- Produits Laitiers
- Repas sans protéine animale

- Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
- Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
- Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
- Source de protéines, calcium, vitamines
- Source de protéines végétales, glucides, fibres



- * Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- * Des aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionner



NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas, en alternative au dessert du jour.

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat

Fruits : pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique. Les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: "Cotacoop" et ferme "Boiséon" à Penvénan

Pain: Boulangeries de Penvénan/ Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plouaescant

Poisson: le poisson frais est fourni par "Top atlantique" à Trémuson

Viandes et charcuterie : La viande est d'origine française. "Talhuet" à Lannion et "Ferme du Trégor" à Berhet

Volaille : Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes" et "Vol' France"

Œufs : "Ferme des Œufs Guindy"

à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Du foin dans les sabots" à Guerlesquin

Avez-vous une suggestion ?



Chandeleur : Crêpes



- Ingédients :**
- 250 g de farine
 - 50 g de beurre
 - 500 ml de lait
 - 100 ml d'eau
 - 4 gros œufs
 - 2 c.a.s de sucre
 - 1 pincée de sel

L'ACTUALITE DU MOIS

Préparation :

- 1) Dans saladier : Mélanger farine, sucre, sel
- 2) Verser le lait progressivement puis l'eau remuer au fouet
- 3) Ajouter le beurre fondu puis les oeufs battus
- 4) Laisser la pâte reposer 30 min

