



# Mai



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



| Lundi 6   | Mardi 7   | Jeudi 9  | Vendredi 10  |
|---|---|--|--|
| Poisson meunière<br>Ratatouille/Boulghour<br>Fromage<br>Compote | Carottes râpées<br>Lasagnes<br>Salade verte<br>Fruit de saison  | FERIE  | Concombre<br>Flammenkuche<br>Salade<br>Yaourt BIO                            |
| Lundi 13  | Mardi 14  | Jeudi 16   | Vendredi 17  |
| Joue de porc<br>Lentilles<br>Fromage<br>Compote                 | Taboulé<br>Tarte tomate et chèvre<br>Salade<br>Glace            | Paupiette de veau<br>Carottes/Pâtes<br>Fromage<br>Fruit de saison        | Pâte de campagne<br>Poisson<br>Frites<br>Fromage blanc BIO                   |
| Lundi 20  | Mardi 21  | Jeudi 23   | Vendredi 24  |
| FERIE   | Friand<br>Boul Boeuf<br>Semoule/Ratatouille<br>Gâteau haricolas | Curry de lentilles corail<br>Riz<br>Fromage<br>Fruit de saison           | Tartinade de légumes rôtis<br>Saucisse<br>Gratin dauphinois<br>Crème dessert |
| Lundi 27  | Mardi 28  | Jeudi 30   | Vendredi 31  |
| Poulet<br>Haricots verts<br>Fromage<br>Fruit de saison          | Salade cocotte<br>Spaghettis<br>Carbonara<br>Eclair au chocolat | Filet de poisson<br>Pât sautées et légumes<br>Fromage<br>Fruit de saison | Pain beurre radis<br>Escalope de veau panée<br>Rostis de légumes<br>Compote  |



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. "Talhouet" 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 ?



### Far à la rhubarbe



- Ingrédients :**
- 180g rhubarbe
  - 90g sucre
  - 2 oeufs
  - 110g farine
  - 55g beurre
  - 200ml lait

### L'ACTUALITE DU MOIS

#### Préparation :

- 1) Eplucher la rhubarbe et rincer, couper en tronçons
- 2) Préchauffer le four à 210°C et beurrer moule
- 3) Dans saladier mélanger, farine, sucre, beurre fondu, oeufs et lait
- 4) Ajouter la rhubarbe et mélanger bien
- 5) Enfourez

