



Février



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Lasagnes Salade verte Fromage Fruit	Potage Normandin de veau Ratatouille / Pdt Fromage blanc Magoar	Nouvel an Chinois : Assiette asiatique Riz cantonnais Fromage Beignet aux pommes	Rilette Poulet basquaise Pâtes Crème dessert Ty Lipous
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Rôti de dinde Lentilles Fromage Compote	Bouillon "aux lettres" Brochette Haricots verts Fruits	Betteraves Spaghettis Carbonara Fromage blanc Magoar	Pamplemousse Parmentier de lieu Salade verte Yaourt nature Ty Lipous



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



Légende :

- Légumes et fruits crus** : Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
- Légumes et fruits cuits** : Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
- Viande, Poisson, Oeuf** : Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
- Féculents** : Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
- Produits Laitiers** : Source de protéines, calcium, vitamines
- Repas sans protéine animale** : Source de protéines végétales, glucides, fibres



* Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

* Des alics d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés



Du pain local tous les jours ICI!

NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts : yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas

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

Fruits : TerreAzur Bretagne, les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes : Ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec et Ferme "Boiséon" à Penvénan

Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

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

Poisson : TerreAzur Bretagne

Viandes et charcuterie : La viande est d'origine française. "Charcuterie d'Armor" à Lannion

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

Œufs : "Ferme des Œufs Guindy"

à Rospez

Yaourt et crème dessert bio : "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

Avez-vous une suggestion ?



Chandeleur : Crêpes



Ingrédients :
-250 g de farine
-50 g de beurre
-500 ml de lait
-100 ml d'eau
-4 gros œufs
-2 cas de sucre
-1 pincée de sel

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 œufs battus
- 4) Laisser la pâte reposer 30 min

1h30

L'ACTUALITE DU MOIS