



# Mai



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Poisson meunière Ratatouille / Boulghour Fromage Compote	Carottes râpées Lasagnes Salade verte Gâteau chocolat	Férialé	Paupiette de veau Carottes/Pâtes Fromage Fruit
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Joue de porc Lentilles Fromage Compote	Taboulé Tarte tomate et fromage Salade verte Glace	Concombre Flammennkuche Salade verte Yaourt nature Ty Lipous	Pâté Poisson Frites Crème dessert Ty Lipous
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Cake salé Saucisse Gratin dauphinois Fromage blanc Magoar	Friand Boul Boeuf Semoule / Ratatouille Fruit	Curry de lentilles corail Riz Fromage Glace à l'eau	Lait ribot Galettes complètes Salade verte Crêpes sucrées
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Poulet Haricots verts/Purée Fromage Fruit	Salade cocotte Spaghettis Carbonara Eclair au chocolat	Férialé	Céleri Poisson Rostis de légumes Fromage Compote



La fabrique à Menu pour vous aider à co vos repas du di



### 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 glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
Féculents	Source de protéines, calcium, vitamines
Produits Laitiers	Source de protéines végétales, glucides, fibres
Repas sans protéine animale	



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

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



### NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan 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 Penvenan

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

Pain: Boulangeries de Penvenan/ 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"

Oeufs : "Ferme des Oeufs Guindy"

à Rospez

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

Avez-vous une suggestion ?



### Far à la rhubarbe



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

### Préparation :

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



210°C



40 min

### L'ACTUALITE DU MO

Municipal  
Plan —

u, est là  
composer  
ner :



DIS

er en

arrer

acre,