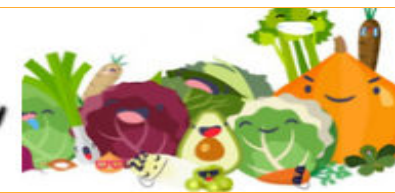




Décembre



LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Betteraves - Maïs Pâtes Bolognaise Crème dessert	Pot au feu et ses légumes Fromage Fruit	Feuilleté fromage Curry de lentilles corail Riz Fromage Yaourt	Potage Fish and chips Fruit
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes râpées Petit brun de veau Ratatouille / Semoule Compote	Terrine légumes Poulet rôti Petits pois Fromage blanc	Chèvre chaud Filet de poisson Petits légumes / PDT Gâteau	Jus de pomme Galette Saucisse Crêpe
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade d'automne Escalope à la normande Chou-fleur/ Epeautre Yaourt	Potage Saucisse Lentilles Fruit	Macédoine Pizza d'Hiver Salade verte Poire chocolat	Repas de Noël
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES



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



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Toute l'équipe de Restauration vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année!



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	
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 aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionner



Du pain local tous les jours ICI !

NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts du 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. "Ferme du Trégor" à Berhet
Volaille : Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes"
Œufs : "Ferme des Œufs Guindy" à Rospez
Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Moustiéru et "Les Belles Frangines" à Magoar



Avez-vous une suggestion ?



Bûche de Noël roulé au chocolat



Ingrédients :
-250 g de chocolat noir
-4 œufs
-120 g de sucre de canne
-80g de farine
-40 g poudre noisette
-250 g crème liquide
-50 g beurre

Préparation :

- 1) Chauffer la crème liquide, la verser en 3 x sur le chocolat, bien mélanger
- 2) Ajouter le beurre en morceaux et mélanger
- 3) Réserver une nuit au réfrigérateur
- 4) Préchauffer le four à 120°C
- 5) Séparer les blancs des jaunes, fouetter les jaunes avec le sucre et monter les blancs en neige ajouter les, ajouter la farine et la poudre noisette, remuer
- 6) Verser la pâte dans un lèche frite, 10 min au four après cuisson sur un torchon humide
- 7) Etaler ganache sur biscuit et le rouler
- 8) Recouvrir le dessus de ganache chocolat et réserver au frais

L'ACTUALITE DU MOIS