



Février



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 2 Salade d'hiver Spaghetti Carbonara Fruit	MARDI 3 Feuilleté Curry de lentilles corail Riz Fromage blanc	JEUDI 5 Jus de pomme Galettes complète Salade verte Crêpe	 VENDREDI 6 Salade Piémontaise Haricots verts Emincé de volaille Gâteau au chocolat
LUNDI 9 Saucisson Lasagnes d'hiver Compote	MARDI 10 Potage Normandin de veau Petits pois Yaourt	JEUDI 12 Salade betteraves-mais Cassoulet Crème Dessert	 VENDREDI 13 Carottes rapées Fish and Chips Fruit
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	 VENDREDI 20
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	 VENDREDI 27
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES



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 sélectionnés



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. "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 Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

Avez-vous une suggestion ?

Chandeleur : Crêpes
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

1h30

Ingredients :
-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