



Mai



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<i>Betteraves - Fêta</i> <i>Spaghetti bolognese</i> <i>Glace</i>	<i>Crêpe</i> <i>Emincé de volaille</i> <i>Petits pois- carottes</i> <i>Yaourt</i>		<i>Saucisse</i> <i>Lentilles</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	Armistice 1945
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<i>Taboulé</i> <i>Poulet rôti</i> <i>Haricots verts</i> <i>Compote</i>	<i>Concombre</i> <i>Brandade</i> <i>Salade</i> <i>Chocolat liégeois</i>		Ascension	Pont
LUNDI 18	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<i>Tomates</i> <i>Filet de poisson</i> <i>Riz</i> <i>Fruit</i>	<i>Terrine de campagne</i> <i>Pâtes aux légumes</i> <i>Yaourt aux fruits</i>		<i>Croustillant de chèvre</i> <i>Boeuf sauté</i> <i>Légumes rôtis</i> <i>Far breton</i>	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Osso Bucco de dinde</i> <i>Purée</i> <i>Crème dessert</i>
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Lundi de Pentecôte	<i>Carottes rapées</i> <i>Poulet façon tajine</i> <i>Semoule - rataouille</i> <i>Fruit</i>		<i>Oeuf mayonnaise</i> <i>Curry</i> <i>lentilles corail</i> <i>Petit suisse</i>	<i>Salade composée</i> <i>Moules</i> <i>Pommes dauphine</i> <i>Glace</i>



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 ?



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 moule
- 3) Dans saladier mélanger, farine, sucre, beurre fondu, oeufs et lait
- 4) Ajouter la rhubarbe et mélanger bien
- 5) Enfournez



210°C



40 min

L'ACTUALITE DU MOIS