



# Avril



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



	Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
	FERIE	Boulette d'agneau Flageolets/Pâtes Fromage Oeufs en chocolat	Pizza de printemps Salade verte Fromage Fruits de saison	Tartinade pois cassés Nuggets de poulet Potatoes Crème au caramel
	Lundi 8	Mardi 9 <sup>Menu</sup> Fête Forraine	Jeudi 11	Vendredi 12
	Blanquette de dinde Riz et Carottes Fromage Compote	Pop corn salé Hot dog Chips tortillas Glace	Tomates farcies Riz, sauce tomate Fromage Fruit de saison	Mousse de foie/cornichon Poisson meunière Jardinière/Pâtes Fromage blanc BIO
	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
	Saucisse Frites Fromage Fruit de saison	Betterave Raviolis de légumes Salade verte Tarte aux pommes	Lait Ribot Galette complètes Salade verte Crêpes sucrées	Tartinade lentilles corail Pâtes Bolognaise Yaourt nature



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 sélectionner



### NOS APPROVISIONNEMENTS :

**Desserts:** yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas, en alternative au dessert du jour.

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

**Fruits :** pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique. Les pommes sont cultivées à Langoat

**Légumes:** "Cotacoop" et ferme "Boiséon" à Penvénan

**Pain:** Boulangeries de Penvénan/ Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plouarescant

**Poisson:** le poisson frais est fourni par "Top atlantique" à Trémuson

**Viandes et charcuterie :** La viande est d'origine française. "Talhouet" à Lannion et "Ferme du Trégor" à Berhet

**Volaille :** Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes" et "Vol' France"

**Œufs :** "Ferme des Œufs Guindy"

à Rospez

**Yaourt et crème dessert bio:** "Du foin dans les sabots" à Guerlesquin



Avez-vous une suggestion ?



### Nid de Pâques



Ingrédients : 10 nids

- 240g chocolat noir
- 200g corn flakes
- pincée de sel
- Oeufs en chocolat

### L'ACTUALITE DU MOIS

#### Préparation :

- 1) Roses des sables : fondre chocolat au bain marie, ensuite mélanger dans un saladier avec les corn flakes
- 2) Déposer dans des moules à muffin, tasser avec le dos de la cuillère et laisser un trou au milieu, réserver au frais
- 3) Dans le creux des roses des sables déposer des oeufs en chocolats



1 nuit



20 min