



Avril



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3
Carottes rapées Spaghetti Carbonara Glace	Potage Paupiette de veau Haricots verts Gâteau		Betteraves -fêta Langue de boeuf Pomme de terre Crème dessert	Feuilleté Poulet rôti Petits pois Compote
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Lundi de Pâques	Repas pascal		Saucisse Lentilles Fromage Fruit	Salade coleslaw Hamburger Frites Yaourt
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er
Carottes rapées Escalope de dinde Riz Yaourt aux fruits	Concombre Boeuf sauté Nouilles chinoises/légumes Fruit		Jus de pomme Galettes complète Salade verte Crêpe	Fête du travail



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



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 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"

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 ?



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