



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



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 /Sémoule 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



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



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
- Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langat
- Fruits : TerreAzur Bretagne, les pommes sont cultivées à Langat
- Légumes: Ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec et Ferme "Boissoën" à Penvenan
- Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant
- Pain: Boulangeries de Penvenan/ Langat 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
- Volaïlle : Volaïlle 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 ?



Bûche de Noël roulé au chocolat

- 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



Restaurant Municipal
— Penvénan —

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

