



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 Galette 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"

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 ?

Chandeleur : Crêpes

L'ACTUALITE DU MOIS

Préparation :

- Dans saladier : Mélanger farine, sucre, sel
- Verser le lait progressivement puis l'eau remuer au fouet
- Ajouter le beurre fondu puis les oeufs battus
- Laisser la pâte reposer 30 min

Ingédients :

- 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