



Mars



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Carottes rapées Spaghetti bolognese Yaourt	Potage Rôti Orloff Haricots verts Fruit		Croustillant de chèvre Escalope de dinde PDT - Brocoli Fromage Eclair au chocolat	Oeuf mayonnaise Curry de légumes Riz Crème dessert
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Feuilleté Poulet rôti Petits pois Compote	Macédoine de légumes Sauté d'agneau Pâtes Fromage blanc		Crêpe Nage de poisson haricots blanc Gâteau aux pommes	Salade d'endive Porc caramel Potatoes Fromage Fruit
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Saucisse Lentilles Fromage Fruit	Terrine de campagne Pâtes aux légumes Crème de butternut Yaourt aux fruits		Salade de chou Brandade Salade Chocolat liégeois	Cake Poulet vallée d'auge Ebley - Légumes Fruit
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Carbonnade Purée Fromage Crème dessert	Potage Poulet façon tajine Semoule - rataouille Pâtisserie		Salade d'hiver Filet de poisson Riz - Légumes d'hiver Petit suisse - coulis	Pizzas 4 fromages Salade composée Fruit



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 alicés 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. "Charcuterie d'Armor" à Lannion

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 ?



Cake matcha et chocolat marbré



Préparation :

L'ACTUALITE DU MOIS

- 1) Préchauffez le four à 180°C (th.7).
- 2) Fondre le beurre, séparer blancs des jaunes
- 3) Fouettez le sucre avec les jaunes, ajouter beurre
- 4) Ajoutez farine, lait et la levure
- 5) Montez les blancs en neige, et incorporer
- 6) Séparez la pâte en 2 : d'un côté matcha et l'autre cacao
- 7) Dans un moule beurré et fariné, alterner les 2 pâtes

- Ingrédients :**
- 150 g sucre
 - 80g de beurre
 - 3 oeufs
 - 1/2 sachet levure
 - 20 ml de lait
 - 170g farine
 - 1 cas cacao
 - 1 cas thé matcha

180°C



40-45 min

