



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



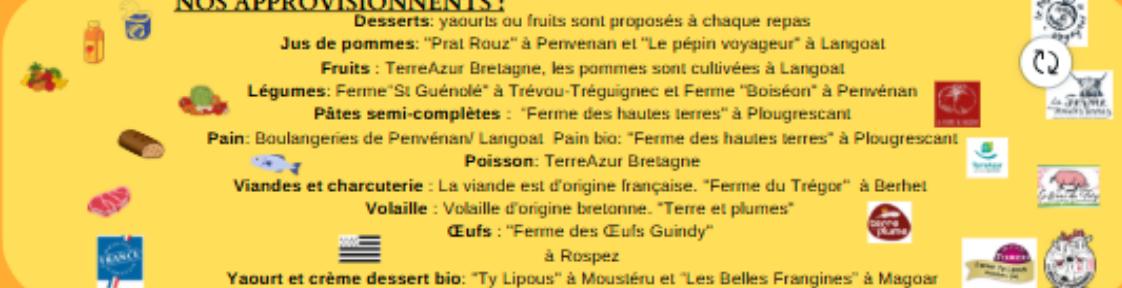
Légende :

- 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

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 Plougescant
Pain: Boulangeries de Penvénan/ Langoat Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plougescant
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"
Œufs : "Ferme des Œufs Guindy"
à Rospez
Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Mousliéru et "Les Belles Frangines" à Magoar



* Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
* Des aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionner



Avez-vous
une
suggestion ?



Crumble Kakis et Pommes

- Préparation :**
- 1) Peeler et couper les kakis et pommes
 - 2) Chauffer beurre dans poêle, sucre vanillé et dés kakis et pommes
 - 3) Caraméliser pendant 5 min
 - 4) Préchauffer four à 180 °C
 - 5) Dans saladier mélanger, farine, beurre pommade, poudre amande et sucre
 - 6) Dans plat beurré mettre fruits et parsemer crumble

L'ACTUALITE DU MOIS



180°C



20-25 min