



Décembre



Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Crêpe au fromage Sauté de porc Flageolets - Penne Fruit	Pot au feu Et ses légumes Semoule au lait	Salade vendéenne Quiche - Salade Fromage Fruit	Potage Fish and Chips Yaourt bio-fraise
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Tartiflette Salade Compote maison	Samoussa légumes Petits pois Escalope de dinde Fromage Blanc Bio	Carottes râpées Pâtes bolognaise Fromage Salade de fruits	Potage Poisson meunière Ratatouille / Semoule Eclair au chocolat
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade Automnale Escalope de volaille / coquillettes Fromage Fruit au sirop	Potage Cordon bleu Brocolis - Ecrasé de pat Petit suisse	 REPAS DE NOËL 	Jus de pomme Pizza d'Hiver Salade Surprise



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



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



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



Du pain local tous les jours ICI!

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

Bon Appétit!

* 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, en alternative au dessert du jour.

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat

Fruits : pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique. Les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: "Cotacoop" et ferme "Boiséon" à Penvénan

Pain: Boulangeries de Penvénan/ Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plouaescant

Poisson: le poisson frais est fourni par "Top atlantique" à Trémuson

Viandes et charcuterie : La viande est d'origine française. "Talhouet" à Lannion et "Ferme du Trégor" à Berhet

Volaille : Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes" et "Vol' France"

Œufs : "Ferme des Œufs Guindy"

à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Du foin dans les sabots" à Guerlesquin



Avez-vous une suggestion ?



Bûche de Noël roulé au chocolat



Préparation :

Ingrédients :
-250 g de chocolat noir
-4 œufs
-120 g de sucre de canne
-80g de farine
-40 g poudre noisette
-250 g crème liquide
-50 g beurre

L'ACTUALITE DU MOIS

- 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