



Janvier



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 6 Jambonneau Frites Fromage Fruit	Mardi 7 Soupe "aux lettres" Curry de lentilles corail Riz Galette des rois	Jeudi 9 Blanquette de veau Pdt/Carottes Fromage Fruit aux sirop	Vendredi 10 Rillette de thon Boulette de bœuf Pâtes Yaourt nature
Lundi 13 Nuggets de poulet Haricots verts Fromage Compote	Mardi 14 Salade composée Sauté de bœuf Haricots cocos Gâteau au chocolat	Jeudi 16 Légumes couscous Semoule/Chipolatas Fromage Salade de fruits	Vendredi 17 Bâtonnets concombre Filet de poisson Galette de légumes Crème dessert
Lundi 20 Hachis parmentier Salade verte Fromage Ananas au sirop	Mardi 21 Potage Wings de poulet Paëlla Gâteau	Jeudi 23 Pizza d'hiver Salade verte Fromage Fruit	Vendredi 24 Pâté de campagne Sauté de poulet Petits pois Fromage blanc
Lundi 27 Filet meunière Poireaux/Semoule Fromage Fruit	Mardi 28 Feuilleté Pâtes aux légumes Crème de butternut Yaourt fruit	Jeudi 30 Saucisses Lentilles Fromage Compote	Vendredi 31 : Chandeleur Jus de pomme Galette complète Salade Crêpe



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

Bonne
année
2025 !

Bon Appétit!



* Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

* Des aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionner



Du pain local tous les jours ICI!



NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas

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: ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec 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: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar



Avez-vous une suggestion ?



Galette des rois



Ingrédients : 6 pers
- 2 pâte feuilletée
- 75g beurre mou
- 100g sucre fin
- 140g poudre amande
- 2 oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève

L'ACTUALITE DU MOIS

Préparation :

1) Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette
Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.
Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.
Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf

200 °C

25 min



Janvier



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 6 Jambonneau Frites Fromage Fruit	Mardi 7 Soupe "aux lettres" Curry de lentilles corail Riz Galette des rois	Jeudi 9 Blanquette de veau Pdt/Carottes Fromage Fruit aux sirop	Vendredi 10 Rillette de thon Boulette de bœuf Pâtes Yaourt nature
Lundi 13 Nuggets de poulet Haricots verts Fromage Compote	Mardi 14 Salade composée Sauté de bœuf Haricots cocos Gâteau au chocolat	Jeudi 16 Légumes couscous Semoule/Chipolatas Fromage Salade de fruits	Vendredi 17 Bâtonnets concombre Filet de poisson Galette de légumes Crème dessert
Lundi 20 Hachis parmentier Salade verte Fromage Ananas au sirop	Mardi 21 Potage pois chiche Wings de poulet Paëlla Gâteau	Jeudi 23 Pizza d'hiver Salade verte Fromage Fruit	Vendredi 24 Pâté de campagne Sauté de poulet Petits pois Fromage blanc
Lundi 27 Filet meunière Poireaux/Semoule Fromage Fruit	Mardi 28 Feuilleté Pâtes aux légumes Crème de butternut Yaourt fruit	Jeudi 30 Saucisses Lentilles Fromage Compote	Vendredi 31 : Chandeleur Jus de pomme Galette complète Salade Crêpe



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

Bonne
année
2025 !

Bon Appétit!

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



Du pain local tous les jours ICI!

NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas

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: ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec 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: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

Avez-vous une suggestion ?



Galette des rois



- Ingrédients : 6 pers**
- 2 pâte feuilletée
 - 75g beurre mou
 - 100g sucre fin
 - 140g poudre amande
 - 2 oeufs
 - 1 jaune d'oeuf
 - 1 fève

L'ACTUALITE DU MOIS

Préparation :

- 1) Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette
- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.
- Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.
- Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf

200 °C

25 min