



Juin



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Jambon à l'os Frites Fromage Fruit	Tomates mozzarella Couscous de légumes Crêpe au sucre	Sauté de veau Pâtes / Haricots beurre Fromage Fruit	Melon Lasagnes Salade verte Yaourt nature Ty Lipous
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Férié	Escalope de dinde Gratin de courgette/pdt Fromage Compote	Rôti de porc Lentilles Fromage Fruit	Macédoine de légumes Filet de poisson Pomme de terre smile Fromage blanc Magoar
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Pâtes Bolognaise Fromage Compote	Carottes râpées Paupiette de veau Petits pois carottes Tarte aux pommes	Quiche macédoine Salade verte Fromage Fruit	Charcuterie Poulet Carottes / Pomme de terre Crème dessert Ty Lipous
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Accras de morue Riz à l'Espagnol Fromage Fruit	Oeufs mayonnaises Osso Bucco Eblu / Légumes Yaourt nature Ty Lipous	Pâtes au pesto Fromage Compote	Jus de pommes Galettes complète Salade verte Crêpe sucrée

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 aïeas d'approvisionnement 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 Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat
Fruits : TerreAzur Bretagne, les pommes sont cultivées à Langoat
Légumes: Ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec et Ferme "Boisdon" à Penvenan
Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant
Pain: Boulangeries de Penvenan/ 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"
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 ?



Tarte mousseline

Préparation :
1) Préchauffez le four à 180°C (th.7).
2) Mixer les biscuits
3) Dans saladier mélanger beurre et miettes biscuits
4) Tapissez le fond d'un moule de ce mélange
5) Enfournez 10 min
6) Tremper feuille de gélatine dans eau froide
7) Laver et équeutez fraises, couper
8) Mixer fraises, sucre, jus citron et cuire casserole
9) Ajouter gélatine, monter chantilly
10) Déposer coulis au fond et recouvrir de chantilly
180°C 40 min

L'ACTUALITE DU MOIS

Du pain
local
tout les jours
ICI !



La fabrique à Menu
pour vous aider à
votre repas du jour

