

MENU
DU
RESTAURANT
SCOLAIRE



Mai



LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Poisson meunière Ratatouille / Boulghour Fromage Compote	Carottes râpées Lasagnes Salade verte Gâteau chocolat	Féérié	Paupiette de veau Carottes/Pâtes Fromage Fruit
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Joue de porc Lentilles Fromage Compote	Taboulé Tarte tomate et fromage Salade verte Glace	Concombre Flammekueche Salade verte Yaourt nature Ty Lipous	Pâté Poisson Frites
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Cake salé Sauce Gratin dauphinois Fromage blanc Magoar	Friand Boul Boeuf Semoule / Ratatouille Fruit	Curry de lentilles corail Riz Fromage Glace à l'eau	Lait ribot Galettes complètes Salade verte
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Poulet Haricots verts/Purée Fromage Fruit	Salade cocotte Spaghettis Carbonara Eclair au chocolat	Féérié	Céleri Poisson Rostis de légumes Fromage Compote



La fabrique à Menu
pour vous aider à créer
vos repas du jour



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



Légende :
Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits
Viande, Poisson, Oeuf
Féculents
Produits Laitiers
Repas sans protéine animale

Sources 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 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 "Boiséon" 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'Amor" à Lannion
Volaille: Volaille d'origine bretonne, "Terre et plumes"
Œufs: "Ferme des Œufs Gundy" à Rospez
Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

Avez-vous
une
suggestion ?



Préparation :

- 1) Eplucher la rhubarbe et rincer, couper tronçons
- 2) Préchauffer le four à 210°C et beurrer le moule
- 3) Dans saladier mélanger, farine, sucre, beurre fondu, oeufs et lait
- 4) Ajouter la rhubarbe et mélanger bien
- 5) Enfourner

210°C 40 min



Fair à la rhubarbe

Du pain local tous les jours ICI !



Ingédients :

- 180g rhubarbe
- 90g sucre
- 2 oeufs
- 110g farine
- 55g beurre
- 200ml lait