



Décembre



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Crêpe au fromage Sauté de porc Penne Fruit	Pot au feu Et ses légumes Fromage Fruit	Salade vendéenne Quiche - Salade verte Fromage Crème dessert	Potage Fish and Chips Yaourt nature
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Tartiflette Salade Compote maison	Samoussa Petits pois Poulet rôti Fromage Blanc	Carottes râpées Pâtes bolognaise Fromage Salade de fruits	Potage Poisson meunière Ratatouille/ Semoule Eclair au chocolat
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20 NOËL
Salade Automnale Escalope de volaille/coquillettes Fromage Fruit au sirop	Potage Boulette de bœuf Haricots verts- Ecrasé de pâtes Pâtisserie (dessert de Noël)	Jus de pomme Pizza d'Hiver Salade verte Yaourt fruit	Assiette Charcuterie Pintade Frites Sunday Caramel Clémentine



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!



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 aléas d'approvisionnements 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 Penvénan 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 Plougrescant

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"

Oeufs: "Ferme des Oeufs Guindy" à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Ty Lipous" à Moustéru et "Les Belles Frangines" à Magoar

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