



Décembre



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Crêpe au fromage Sauté de porc Penne Fruit	Pot au feu Et ses légumes Fromage Fruit	Taboulé Oeufs à la crème Purée de carottes Tarte Normande	Salade vendéenne Quiche - Salade verte Fromage Crème dessert	Potage Fish and Chips Yaourt nature
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Tartiflette Salade verte Compote maison	Samoussa Petits pois Poulet rôti Fromage Blanc	Salade fromage Steak de veau Riz / Fondue de poireaux Fruit	Carottes râpées Pâtes bolognaise Fromage Salade de fruits	Potage Poisson meunière Ratatouille / Semoule Eclair au chocolat
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 Sortie x 45	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade Automnale Escalope de volaille / coquillettes Fromage Fruit au sirop	Potage Boulette de boeuf Haricots verts - Ecrasé de pdt Pâtisserie	Sandwich Chips Pom Pot Gâteau	Jus de pomme Pizza d'Hiver Salade verte Yaourt fruit	 REPAS DE NOËL 



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



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	Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
Légumes et fruits cuits	Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
Viande, Poisson, Oeuf	Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
Féculents	Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
Produits Laitiers	Source de protéines, calcium, vitamines
Repas sans protéine animale	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 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 Plouarescant

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 ?



Bûche de Noël roulé au chocolat L'ACTUALITE DU MOIS



Préparation :

- 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

Ingédients :

- 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