



# Mars



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Pizza savoyarde Salade verte Fromage Fruit	Potage Steak de veau Haricots verts Yaourt nature Ty Lipous	Carottes râpées Poisson meunière Pommes de terre sautées Fruit	Sauté de poulet Pâtes Fromage Compote	Terrine surprise Poêlée de légumes Riz à la crème Crème dessert Ty Lipous
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Saucisse Frites Fromage Fruit	Potage Gnocchis farcis Salade verte Brownie crème anglaise	Sauté de poulet Eblu / Poêlée Yaourt nature Ty Lipous Fruit	Falafels Steak de veau Petits pois carottes Fromage Salade de fruit	Rilette Boeuf sauté Nouilles chinoises/légumes Yaourt aux fruits Ty Lipous
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Feuilleté Lasagnes Fromage Fruit	Salade piémontaise Rôti de porc Semoule Compote	Escalope de dinde milanaise Haricots blancs/carottes Crème dessert Ty Lipous Fruit	Riz à paëlla Filet de poisson Fromage Eclair au chocolat	Pâté Boulette de boeuf Pâtes Fromage blanc Magoar
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Porc caramélisé Frites Fromage Fruit	Salade gourmande Curry de lentilles Riz Fromage blanc gourmand Magoar	Taboulé Quiche au thon/macédoines Salade verte Fruit	Escalope de dinde Boullgour / jardinière Fromage Tarte aux pommes	Coleslaw Langue de boeuf Pâtes Yaourt aux fruits Ty Lipous



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



\* 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 : TerreAzur Bretagne, les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: Ferme "St Guénolé" à Trévou-Tréguignec et Ferme "Boiséon" à Penvénan

Pâtes semi-complètes : "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Pain: Boulangeries de Penvénan/ 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 ?



### Cake matcha et chocolat marbré



Ingédients :

- 150 g sucre
- 80g de beurre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet levure
- 20 ml de lait
- 170g farine
- 1 cas cacao
- 1 c.a.c thé matcha

Préparation : **L'ACTUALITE DU MOIS**

- 1) Préchauffez le four à 180°C (th.7).
- 2) Fondre le beurre, séparer blancs des jaunes
- 3) Fouettez le sucre avec les jaunes, ajouter beurre
- 4) Ajoutez farine, lait et la levure
- 5) Montez les blancs en neige, et incorporer
- 6) Séparez la pâte en 2 : d'un côté matcha et l'autre cacao
- 7) Dans un moule beurré et fariné, alterner les 2 pâtes

180°C

40-45 min

