



# Mai



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Poisson meunière Ratatouille / Boulghour Fromage Compote	Carottes râpées Lasagnes Salade verte Gâteau chocolat	Oeufs mayonnaises Croque monsieur Salade verte Fruit	Férié	Paupiette de veau Carottes/Pâtes Fromage Fruit
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Joue de porc Lentilles Fromage Compote	Taboulé Tarte tomate et fromage Salade verte Glace	Betteraves Osso Bucco de dinde Purée Petit suisse	Concombre Flammekuche Salade verte Yaourt nature Ty Lipous	Pâté Poisson Frites Crème dessert Ty Lipous
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Cake salé Saucisse Gratin dauphinois Fromage blanc Magoar	Friand Boul Boeuf Semoule / Ratatouille Fruit	Carottes à dipper Club sandwich au pesto Compote	Curry de lentilles corail Riz Fromage Glace à l'eau	Lait ribot Galette complètes Salade verte Crêpes sucrées
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Poulet Haricots verts/Purée Fromage Fruit	Salade cocotte Spaghettis Carbonara Eclair au chocolat	Tomates Gaufres salées garnies Salade verte Yaourt nature Ty Lipous	Férié	Céleri Poisson Rostis de légumes Fromage Compote



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



**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	
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 tomates : "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"

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 ?



Far à la rhubarbe



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

Préparation :

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



210°C



40 min

### L'ACTUALITE DU MOIS