



Juin



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Jambon à l'os Frites Fromage Fruit	Tomates mozzarella Couscous de légumes Crêpe au sucre	Betterave feta Cake courgette Salade verte Compote	Sauté de veau Pâtes / Haricots beurre Fromage Fruit	Melon Lasagnes Salade verte Yaourt nature Ty Lipous
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Féried	Escalope de dinde Gratin de courgette/pdt Fromage Compote	Salade fraîcheur Mélange riz, quinoa, courgettes, carottes Petit suisse	Rôti de porc Lentilles Fromage Fruit	Macédoine de légumes Filet de poisson Pomme de terre smile Fromage blanc Magoar
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Pâtes Bolognaise Fromage Compote	Carottes râpées Paupiette de veau Petits pois carottes Tarte aux pommes	Cake salé Poisson meunière Riz / Ratatouille Fruit	Quiche macédoine Salade verte Fromage Fruit	Charcuterie Poulet Carottes / Pomme de terre Crème dessert Ty Lipous
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Accras de morue Riz à l'Espagnol Fromage Fruit	Oeufs mayonnaises Osso Bucco Ebly / Légumes Yaourt nature Ty Lipous	Pizza roma Steak de veau Penne Fruit	Pâtes au pesto Fromage Compote	Jus de pommes Galette complète Salade verte Crêpe sucrée



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 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"

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 ?



Tarte mousseuse aux fraises



Préparation :

- 1) Préchauffez le four à 180°C (th.7).
- 2) Mixer les biscuits
- 3) Dans saladier mélanger beurre et miettes biscuits
- 4) Tapissez le fond d'un moule de ce mélange
- 5) Enfourez 10 min
- 6) Tremper feuille de gélatine dans eau froide
- 7) Laver et équeutez fraises, couper
- 8) Mixer fraises, sucre, jus citron et cuire casserole
- 9) Ajouter gélatine, monter chantilly
- 10) Déposer coulis au fond et recouvrir de chantilly

Préparation :

- 1) Préchauffez le four à 180°C (th.7).
- 2) Mixer les biscuits
- 3) Dans saladier mélanger beurre et miettes biscuits
- 4) Tapissez le fond d'un moule de ce mélange
- 5) Enfourez 10 min
- 6) Tremper feuille de gélatine dans eau froide
- 7) Laver et équeutez fraises, couper
- 8) Mixer fraises, sucre, jus citron et cuire casserole
- 9) Ajouter gélatine, monter chantilly
- 10) Déposer coulis au fond et recouvrir de chantilly



180°C



40 min