



Février



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade d'hiver Spaghetti Carbonara Fruit	Feuilleté Curry de lentilles corail Riz Fromage blanc	Macédoine de légumes Hachis parmentier Fromage Fruit	Jus de pomme Galettes complète Salade verte Crêpe	Salade Piémontaise Haricots verts Emincé de volaille Gâteau au chocolat
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Saucisson Lasagnes d'hiver Compote	Potage Normandin de veau Petits pois Yaourt	Salade d'endive Sauté de volaille Légumes d'hiver - semoule Pâtisserie	Salade betteraves-maïs Cassoulet Crème Dessert	Carottes rapées Fish and Chips Fruit
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

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 Trévoù-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. "Ferme du Trégor" à Berhet

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 ?



Chandeleur : Crêpes

L'ACTUALITE DU MOIS

Préparation :

1) Dans saladier : Mélanger farine, sucre, sel

2) Verser le lait progressivement puis l'eau remuer au fouet

3) Ajouter le beurre fondu puis les œufs battus

4) Laisser la pâte reposer 30 min



Ingédients :

- 250 g de farine
- 50 g de beurre
- 500 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 4 gros œufs
- 2 c.s de sucre
- 1 pincée de sel