



Mai



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Betteraves - Fêta Spaghetti bolognese Glace	Crêpe Emincé de volaille Petits pois- carottes Yaourt	Salade Coleslaw Poisson meunière Riz aux légumes Fruit	Saucisse Lentilles Fromage Fruit	Armistice 1945
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Taboulé Poulet rôti Haricots verts Compote	Concombre Brandade Salade Chocolat liégeois	Feuilleté Rôti Orloff Légumes de printemps Fruit	Ascension	Pont
LUNDI 18	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Tomates Filet de poisson Riz Fruit	Terrine de campagne Pâtes aux légumes Yaourt aux fruits	Salade composée Paupiette de veau Légumes de printemps Ile flottante	Croustillant de chèvre Boeuf sauté Légumes rôtis Far breton	Macédoine de légumes Osso Bucco de dinde Purée Crème dessert
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Lundi de Pentecôte	Carottes rapées Poulet façon tajine Semoule - rataouille Fruit	Hachis parmentier Salade Fromage Pêche chantilly	Oeuf mayonnaise Curry lentilles corail Petit suisse	Salade composée Moules Pommes dauphine Glace



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	Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
Féculents	Source de protéines, calcium, vitamines
Produits Laitiers	Source de protéines végétales, glucides, fibres
Repas sans protéine animale	



* Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

* Des aléas d'approvisionnements peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés



Far à la rhubarbe

L'ACTUALITE DU MOIS

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. "Ferme du Trégor" à Berhet

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 ?



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) Enfourné



210°C



40 min