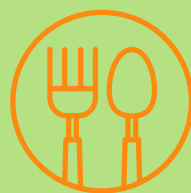




Juin



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Jambon à l'os	Tomates mozzarella	Sauté de veau	Melon
Frites	Couscous de légumes	Pâtes / Haricots beurre	Lasagnes
Fromage	Crêpe au sucre	Fromage	Salade
Fruit de saison		Crème dessert	Yaourt nature
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Escalope de dinde	Salade fraîcheur	Rôti de porc	Rillettes de thon
Gratin de courgettes	Boulette de bœuf	Haricots vert / PDI smile	Filet de poisson
Fromage	Lentilles	Fromage	Poêlée de légumes parisienne
Compote	Gâteau chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc BIO
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Pâtes Bolognaise	Carottes râpées	Quiche macédoine	Tartinade
Fromage	Paupiette de veau	Salade	Poulet
Fruit au sirop	Petits pois carottes	Fromage	Carottes / Pâtes
	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Crème dessert
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Accras de morue	Pizza roma	Oeufs mayonnaise au pesto	Jus de pomme
Riz à l'Espagnol	Ossobucco	Fromage	Galettes complètes
Fromage	Ebly - Légumes	Crème dessert	Salade
Fruit de saison	Fromage blanc BIO		Crêpes sucrées



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 sélectionner



NOS APPROVISIONNEMENTS :

Desserts: yaourts ou fruits sont proposés à chaque repas, en alternative au dessert du jour.

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat

Fruits : pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique. Les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: "Cotacoop" et ferme "Boiséon" à Penvénan

Pain: Boulangeries de Penvénan/ Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plouarescant

Poisson: le poisson frais est fourni par "Top atlantique" à Trémuson

Viandes et charcuterie : La viande est d'origine française. "Talhouet" à Lannion et "Ferme du Trégor" à Berhet

Volaille : Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes" et "Vol' France"

Œufs : "Ferme des Œufs Guindy"

à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Du foin dans les sabots" à Guerlesquin

Avez-vous une suggestion ?



Tarte mousseuse aux fraises Préparation : L'ACTUALITE DU MOIS

- 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



- Ingrédients :**
- 300g petits beurres
 - 160g beurre fondu
 - 550g fraises
 - 2 c.a.s citron
 - 6 feuilles gélatine
 - 500g crème liquide