



# Avril



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 31	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
Carottes râpées Pâtes Carbonara Fromage blanc Magoar	Boulboeuf Flageolets/Pâtes Fromage Pâtisserie	Pizza de printemps Salade verte Fromage Crème dessert Ty Lipous	Cake salé Nuggets de poulet Potatoes Yaourt nature Ty Lipous
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
VACANCES	Chips tortillas Burgers Pomme smiley	Quiche Salade verte Fromage Fruit	Charcuterie Poisson meunière Jardinière / Pâtes Fromage blanc gourmand Magoar
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 1	VENDREDI 2
Joue de porc Frites Fromage Fruit	Betterave Pâtes Ratatouille, gruyère Crème dessert Ty Lipous	Féried	Terrine Lasagnes Salade verte Yaourt aux fruits Ty Lipous



La fabrique à Menu  
pour vous aider à co-  
ordonner vos repas du di-



### 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 Penvenan 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

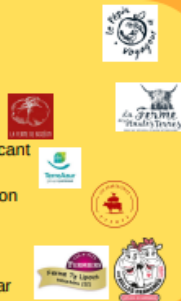
Poisson: TerreAzur Bretagne

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 ?



### Nid de Pâques



Ingrédients : 10 nids

- 240g chocolat noir
- 200g corn flakes
- pincée de sel
- Oeufs en chocolat

### Préparation :

- 1) Roses des sables : fondre chocolat au bain-marie, ensuite mélanger dans un saladier avec les corn flakes
- 2) Déposer dans des moules à muffin, tasser avec le dos de la cuillère et laisser un trou au milieu, réserver au frais
- 3) Dans le creux des roses des sables déposer des oeufs en chocolats



1 nuit



20 min

### L'ACTUALITE DU MOIS

Municipal  
Plan —

u, est là  
composer  
ner :



in  
ec  
er  
au  
er