



# Décembre



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Betteraves - Maïs Pâtes Bolognaise  Yaourt	Pot au feu et ses légumes Fromage Fruit	Taboulé Emincé de dinde au curry Ebly / Courge rôtie  Tarte aux pommes	Feuilleté fromage Curry de lentilles corail Riz Fromage Crème dessert	Potage Fish and chips  Fruit
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Carottes râpées Petit brun de veau Ratatouille / Semoule  Compote	Terrine légumes Poulet rôti Petits pois  Fromage blanc	Pique-Nique	Chèvre chaud Filet de poisson Petits légumes / PDT  Gâteau	Jus de pomme Galette Saucisse  Crêpe
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade d'automne Escalope à la normande Chou-fleur/ Epeautre  Yaourt	Potage Saucisse Lentilles  Fruit	Salade de riz Rôti de dinde Haricots verts  Crème brûlée	Macédoine Pizza d'Hiver Salade verte  Poire chocolat	Repas de Noël
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES



La fabrique à Menu, est là  
pour vous aider à composer  
vos repas du dîner :



Toute l'équipe de Restauration vous souhaite  
de très belles fêtes de fin d'année!



### 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 alics 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"

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 ?



### Bûche de Noël roulé au chocolat



Ingrédients :  
-250 g de chocolat  
noir  
-4 œufs  
-120 g de sucre de  
canne  
-80g de farine  
-40 g poudre noisette  
-250 g crème liquide  
-50 g beurre

### Préparation :

- 1) Chauffer la crème liquide, la verser en 3 x sur le chocolat, bien mélanger
- 2) Ajouter le beurre en morceaux et mélanger
- 3) Réserver une nuit au réfrigérateur
- 4) Préchauffer le four à 120°C
- 5) Séparer les blancs des jaunes, fouetter les jaunes avec le sucre et monter les blancs en neige ajouter les, ajouter la farine et la poudre noisette, remuer
- 6) Verser la pâte dans un lèche frite, 10 min au four après cuisson sur un torchon humide
- 7) Etaler ganache sur biscuit et le rouler
- 8) Recouvrir le dessus de ganache chocolat et réserver au frais

### L'ACTUALITE DU MOIS