



**Produits
De saison**



**Recette
Du
chef**

**Tarte feuilleté au saumon
(6personnes)**

Pâte feuilleté : 2
Saumon : 600g
Poireaux : 2
Fromage frais : 150g
Aneth : 1 bouquet
Beurre : 30g
Œuf : 1
Sel , poivre

- Nettoyez et émincez les poireaux , faites les suer au beurre 10 min
- Mélangez le fromage frais, l'aneth et la fondue de poireaux froide , salez poivrez.
- Préchauffez votre four à 200°C
- Détaillez votre saumon sans peau sans arêtes en lamelles d' 1/2cm
- Déroulez la première pâte en gardant le papier cuisson sur une plaque
- Etalez le mélange de fromage frais et fondue en laissant 2 cm avant les bords.
- Posez vos lamelles de saumon sur le mélange.
- Au pinceau mouillez les bords de la pâte feuilletée à l'eau.
- Recouvrez de la seconde abaisse et roulez les bords en appuyant pour bien souder.
- dorez la surface d'un jaune d'oeufs
- Décorez avec la pointe d'un couteau.
- Faites cuire 30min et servez chaud.

Mars

2018

Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 12

Navets râpés
Sauté de dinde
Au curry
Riz bio
aux petits légumes
Fromage
Fruits

Mardi 13

Feuilleté fromage
Poisson du jour
Purée de choux fleur
Cake aux pommes

Mercredi 14

Velouté Vichy
Veau forestière
Boullgour bio
Fromage
Fruits

Jeudi 15

Salade de maïs
Saucisse bbc
Semoule bio brocolis
Glace

Vendredi 16

Pomelos
Goulasch de bœuf
Coquillettes bio
Yaourt bio

Lundi 19

Velouté Dubarry
Bœuf braisé aux poireaux
Méli-mélo gourmand bio
Yaourt bio aux fruits

Mardi 20

Endives aux cacahuètes
Escalope de poulet
« plein air »
Haricots coco bio
Fromage
Fruits

Mercredi 21

Potage du chef
Omelette
Tortis
Emmental râpé
Fruits

Jeudi 22

Pologne
Pierogi
Bigos
Szarlotka

Vendredi 23

Salade Suisse
Poisson du jour
Mélange 4 céréales bio
Fruits

Lundi 26

Carottes râpées
Émince de canard
charcutière
Sarrasin bio
Fromage
Fruits

Mardi 27

Salade Russe
Jambon braisé
Haricot vert
Panna-cota banane

Mercredi 28

Potage du chef
Dhal de lentille bio
Fromage
Fruits

Jeudi 29

Salade verte
Brandade de poisson
Tarte Tropézienne

Vendredi 30

Salade fraîcheur
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Yaourt bio

Avril
2018

Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 2

Férié

Mardi 3

Salade de maïs
Boulettes d'agneau
Pennes bio
Beaufort
Compote de pomme

Mercredi 4

Betteraves rouge
Escalope de dinde
Purée de choux fleur
Roquefort
Fruits

Jeudi 5

Salade Italienne
Poisson pané
Poêlée Bretonne
Mousse au chocolat

Vendredi 6

Œufs mayonnaise
Fricassé de soja bio
Légumes de saison
Sarrasin bio
Yaourt bio à la framboise

Lundi 9

Rutabagas râpés
Escalope de volaille
Méli-mélo gourmand bio
Fruits

Mardi 10

Nems
Poisson du jour
Purée de céleris
Yaourt bio aux fruits

Mercredi 11

Crumble de légumes
et mozzarella
Escalope de veau
Riz bio
Fruits

Jeudi 12

Salade Prat-Meur
Rôti de porc bbc
Boulgour bio
Brunoise de légumes
Pavlova

Vendredi 13

Pomelos
Boulettes de bœufs
Frites
Yaourts bio

Lundi 16

Betteraves rouges
Buffle aux pruneaux
Lentilles bio
Yaourt bio aux fruits

Mardi 17

Salade paysanne
Fajitas végétarien
Fruits

Mercredi 18

Velouté de poireaux
Omelette
Pommes de terre rôtis
Fromage
Fruits

Jeudi 19

Côte d'Ivoire
Acras
Poulet Kedjenou
Athiéké
Dégué

Vendredi 20

Navets et
pommes râpés
Poisson du jour
Riz pilaf bio
Fromage
Fruits

Lundi 23

Carottes et céleris râpés
Carbonara
Coquillettes bio
Emmental râpés
Fruits

Mardi 24

Salade du pêcheur
Escalope de poulet
Petits pois carottes
Yaourt bio

Mercredi 25

Asperge mayonnaise
Omelette
Riz bio
Fromage
Fruits