

Janvier
2018

Restaurant scolaire de Plozévet



Lundi 8

Velouté de panais ☰
Boulettes de bœufs
Semoule bio
Aux champignons
Yaourt bio aux fruits

Mardi 9

Rutabagas et
pommes râpés
Escalope de poulet
Sarrasin bio
Fromage
Fruits

Mercredi 10

Betteraves
Riz Cantonais
Fromage
Fruits

Jeudi 11

Pâté de campagne
Blanquette de veau
Légumes d'hiver
Galette des rois ☰

Vendredi 12

Râpé de radis noir
Poisson du jour
Mélange 4 céréales
Fromage
Fruits

Lundi 15

Salade de maïs
Omelette
Coquillettes bio
Emmental râpé
Fruits

Mardi 16

Salade Italienne
Côte de porc
Carottes Vichy
Crème chocolat ☰

Mercredi 17

Soupe de légumes ☰
Saucisse bbc
Lentilles
Comté
Fruits

Jeudi 18

Salade de pomme
de terre et thon
Poisson du jour
Poêlées de légumes
Éclair chocolat

Vendredi 19

Salade Suisse
Boulettes de bœuf
Frites
Yaourt bio aux fruits

Lundi 22

Endives aux noix
Sauté de porc bio
Mélange 4 céréales
Yaourt bio

Mardi 23

Râpé de navet
Et fruits secs
Emincé d'agneau
Semoule bio
Fromage
Fruits

Mercredi 24

Velouté Vichy ☰
Steak haché de
Poulet rôti
Boullgur bio
Fromage
Fruits

Jeudi 25

CHILI

Empenadas
Cazuela à l'arroz
Brazo de reina ☰

Vendredi 26

Rosettes cornichons
Parmentier végétarien
Smoothie bowl

Lundi 29

Salade de mâche
Sauté de dinde
Forestière
Méli-mélo gourmand
Fruits

Mardi 30

Œufs mayonnaise
Poisson du jour
Poêlée de
Légumes oubliés
Perle du Japon

Mercredi 31

Feuilleté de légumes
Paupiette de veau
Boullgur bio
Fruits

Jeudi 1

Râpés de pommes
Et radis noirs
Poisson du jour
Purée de rutabaga
Fromage
Pastel de camote ☰

Vendredi 2


Pomelos
Saucisse bbc
Frites
Yaourt bio

Février
2018

Restaurant scolaire de Plozévet




Lundi 5

Velouté de céleri 
Bœufs Stroganov
Lentilles bio
aux petits légumes
Yaourt aux fruit bio


Mardi 6

Salade fromagère
Sauté d'agneau miel
Et citron
Mélange 4 céréales
Fruits

Mercredi 7

Potage du chef 
Quiche aux légumes
Fruits

Jeudi 8

Œufs mayonnaise
Rôti de veau
Carottes Vichy
Cheesecake aux cookies 

Vendredi 9

Navets et carottes râpés
Poisson du jour
Boulgours et sarrasins bio
Fromage
Fruits


Lundi 12

Salade Pors-Poulhan
Carbonara
Coquillettes bio
Fruits

Mardi 13

Feuilleté fromage
Omelette
Haricots verts
Crème brûlée

Mercredi 14

Velouté Dubarry 
Saucisse bbc
Lentilles bio
Fromage
Fruits

Jeudi 15

Panais et poires râpés
Brandade de poisson
Tiramisu

Vendredi 16

Pomélos
Curry de Lao
Semoule bio
Yaourt bio


Lundi 19

Endives aux amandes
Sauté de bœufs
Au colombo
Boulgours bio
Et brocolis
Yaourt bio


Mardi 20

Salade de maïs,
Betteraves, et mimolette
Navarin d'agneau
Riz pilaf bio
Fruits

Mercredi 21

Pizza aux légumes 
Escalope de volaille
Lentilles bio
Fruits

Jeudi 22
CHINE

Dim sum
Porc aux épices
et caramel
Nouille chinoise
Gâteau éponge 
Au thé vert Matcha

Vendredi 23

Salamis cornichons
Fajitas végétarien
Smoothie bowl

Les menus sont élaborés en favorisant les produits locaux, de saison et bio . bbc = Bleu-Blanc-Cœur produit engagé dans une démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en Oméga 3 dans notre alimentation. Cette démarche fait l'objet d'une reconnaissance des experts des Ministères de la santé et de l'Agriculture

Le fait-maison est privilégié , menu non contractuel pouvant être soumis à modifications .

Desserts et pâtisseries maison.



Produits De saison



Recette Du chef

Gâteau magique au café

(pour 6 personnes)

Farine	115g
Œufs	4 pièces
Café soluble	30g
Sucre	150g
Beurre	125g
Lait	50cl

Préchauffez le four à 150°C, faites chauffer le lait et le café et refroidir
Séparez les blancs des jaunes et fouettez les jaunes et le sucre ,
Ajoutez le beurre fondu mélangez, puis la farine mélangez encore ,
Ajoutez le lait au café en 3 fois le mélange doit être homogène.
Monter les blancs en neige et incorporez-les grossièrement à la préparation ,
Des grumeaux doivent encore flotter à la surface .
Verser dans moule rond siliconé pendant 45 à 50 min ,
Vérifiez la cuisson , la lame du couteau doit ressortir sèche mais le gâteau doit
Être encore tremblotant , laissez refroidir puis réservez au frigo 4h voir 1 nuit
Démoulez le dans plat et servez-le frais vous pouvez l'accompagner
d'une chantilly maison et d'une sauce chocolat tiède.

