

Menu du mois de Janvier 2018  
Restaurant Municipal



Menu	Menu	Menu	Menu	Menu
Menu 01 Pain Soupe Pommes de terre Crevettes Dessert	Menu 02 Pain Soupe Pommes de terre Crevettes Dessert	Menu 03 Pain Soupe Pommes de terre Crevettes Dessert	Menu 04 Pain Soupe Pommes de terre Crevettes Dessert	Menu 05 Pain Soupe Pommes de terre Crevettes Dessert

Tableau de suivi des repas

Menu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Menu 01																				
Menu 02																				

# La préparation d'un repas au Restaurant Municipal

# Découverte de la préparation d'un menu type

## Menus du mois de Janvier 2020 Restaurant Municipal



		<b>mercredi 01</b>	<b>jeudi 02</b>	<b>vendredi 03</b>
		FERIE	Crudités Ratatouille Semoule de couscous Fromage	Potage de potimarrons Poisson du jour Pommes de terre sautées Yaourt
<b>lundi 06</b>	<b>mardi 07</b>	<b>mercredi 08</b>	<b>jeudi 09</b>	<b>vendredi 10</b>
Salade américaine* Pâtes aux œufs Emmental râpé Fruit	Tomates vinaigrette Sauté de porc à l'ananas Duo de riz basmati Fromage	Potage de panais Dinde aux épices tandoori Choux romanesco Yaourt	Salade fermière * Hachis Parmentier Fruit de saison	Potage de tomates vermicelles Poisson pané Carottes vichy <b>BIO</b> Dessert lacté
<b>lundi 13</b>	<b>mardi 14</b>	<b>mercredi 15</b>	<b>jeudi 16</b>	<b>vendredi 17</b>
Œufs mayonnaise et salade Fricassée de dinde Poêlée de légumes Fromage	Mélange croquant* Lasagne de légumes Crème dessert	Carottes râpées à l'emmental Escalope de porc sauce dijonnaise Pommes de terre boulangère Fruit <b>BIO</b>	Jambon blanc Frites Fromage à la coupe Compote de pommes	Crème de légumes Colin à la fondue de poireaux Riz créole Fruit
<b>lundi 20</b>	<b>mardi 21</b>	<b>mercredi 22</b>	<b>jeudi 23</b>	<b>vendredi 24</b>
Pommes de terre au thon Emincé de dinde aux lardons Petits pois et carottes Yaourt <b>BIO</b>	Choux fleurs et œufs durs Légumes façon chili Riz pilaf Crème dessert	Taboulé Cordon bleu Légumes variés Fruit	Pamplemousse rose Blanquette de veau Pommes grenailles sautées Dessert lacté	Potage de carottes Poisson du jour au fenouil Boulgour <b>BIO</b> Fruit
<b>lundi 27</b>	<b>mardi 28</b>	<b>mercredi 29</b>	<b>jeudi 30</b>	<b>vendredi 31</b>
Céleri rave aux pommes Steak de bœuf haché Coquillettes Fromage	Salade d'épinards * Saucisses Purée de patates douces Fruit	Potage de légumes Pizza Salade Dessert lacté	Salade piémontaise* Cocos à la tomates Fruit <b>BIO</b>	Velouté de potimarrons Filet de colin meunière Gratin de salsifis Yaourt

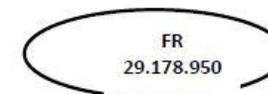
salade américaine \* : salade verte, haricots rouge, maïs, tomates, vinaigrette.

salade fermière \* : tomates, œuf dur, concombre, dés de dinde, emmental, vinaigrette.

mélange croquant \* : tomates, concombres, maïs, radis noir, vinaigrette.

salade d'épinards \* : Jeunes pousses d'épinards, salade iceberg, tomates, œuf dur, pousses de soja, mimolette, vinaigrette.

salade piémontaise \* : tomates, pommes de terre, œufs, carottes, cornichons, emmental, mayonnaise.



- Viande de Bœuf et Porc d'origine Française

Les pamplemousses roses pour l'entrée sont arrivés...



Après avoir soigneusement été épluchés puis découpés, ils sont prêts à être dégustés !



# Après réception, au tour des pommes de terres grenailles d'être préparées...



**PLAT: Velouté de légumes**  
 Conservation à plus de 63°C  
 Date de fabrication : 13/12/2019  
 A consommer jusqu'au : 13/12/2019

**SUIVI DE PROD**  
 Origine : FRANCE  
 Catégorie : 1  
 CALIBRE : 40+  
 3 780006 271619  
 LOT : T5 306 K 29  
 14.47  
 Poids Net : 10 kg

**OUDA**  
 BON APPETIT  
 29 178 950  
 CE

**POIDS NET : 10 kg**  
**EARL ROULLEAU**  
 85570 Saint VALERIEN  
 Emb. n° 85274

**OIGNON JAUNE**  
 Calibre : 60/80  
 Origine : France  
 Catégorie : I

**NATURE DES MATIERES PREMIERE :**  
 Congelées  
 DATES DE MISE EN DECONGELATION :

**Frais**  
 DATES DE DECONDITIONNEMENT :

**Conserves**  
 mb.-exp. : GAEC DE TY-GUEN  
 BOURG-PLANC  
 DATES DE DECONDITIONNEMENT :

**Jour de fabrication : 13/12/19**  
 FIN DE CUISSON  
 ENGAGEMENT DES  
 REFROIDISSEMENTS RAPIDES  
 ENTREE CELLULE SORTIE CELLULE  
 HEURE T°C HEURE T°C HEURE T°C  
 RE en mo H début NT A

**POMMES DE TERRE**  
**CONSERVATION**  
 L N° : 00025  
 Poids Net : 25 kg

**Emb. - Exp. :**  
**E.A.R.L. du Rody**  
 29490 GUIPAVAS  
**NAVETS**  
 Origine : FRANCE / BRETAGNE  
 Catégorie : I 5 Kg

**POTIMARRON AB**  
 PRINCE DE BRETAGNE  
 BIO  
 Dépendant du goût du fruit  
 Nb au poids net :  
 Calibre : 3 PIÈCE  
 Catégorie : CAT 1  
 3 780648 808821

**Emb. - Exp. :**  
**SARL de TRAON KERJEAN**  
 Milizac - 29290 ST-RENNAN  
 Tél. 02 98 07 97 - 02 98 07 94 12  
**POTIMARRONS**  
 Origine : FRANCE Pièces :

**Jour de consommation : 13/12/19**  
 FIN = 3°C A COEUR  
 PLATS CONSOMME SUR SITE CHA  
 PLAT EN LIVRAISON CHAUD +68°C E

	ENVOI PLATS FROID		ENVOI PLATS CHAUD	
	HEURE	TEMPERATURE	HEURE	TEMPERATURE
TOURNEE 1				
TOURNEE 2				
VITRINE SELF				

**Beurre Pasteurisé**  
 A conserver entre +2°C et +8°C  
 A consommer de préférence avant le:  
 B26 01 20  
 13:22 A 323

# Place à la préparation des pommes de terre...



**Épluchées,**



**lavées** (2 fois),



**cuites** au four à vapeur

# Elles sont également...



**blanchies,**



**rissolées,**

au beurre et à l'huile d'olive



**cuites au four...**

# Les Pommes de terres grenailles sont prêtes !



Elles sont gardées dans une armoire chauffante  
à +63°C

# Au tour de la Blanquette à présent !



La viande reçue  
déjà découpée



et les légumes  
pour la sauce

# Cuisson de la Blanquette



**Une fois cuite, elle est stockée  
dans les armoires chaudes**



# Sans oublier le pain, livré par les boulangeries de la Commune



Fraîchement arrivé  
et aussitôt découpé !

# Puis un produit laitier pour un repas complet



Réception des  
desserts lactés



et placement au frais

**Et voilà le résultat !**



**Bon Appétit !**

# Une fois le repas terminé, chaque enfant trie son plateau



