











COETMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX
MENUS du 3 janvier au 10 février 2023

02/01/23	03/01/23	05/01/23	06/01/23
<p align="center">Bonne année 2023</p>	Carottes râpées Maïs Spaghettis Bolognaise Crème vanille	Salade verte  Tartiflette Savojarde Clémentines	Salade angevine Poisson Frais Sauce ciboulette Riz Yaourt nature 
	Pain beurre	Pain /chocolat	Brioche
09/01/23	10/01/23	12/01/23	13/01/23
Friand au fromage Galette saucisse Pomme	Velouté de potimarron Spaghettis à la tomate Fromage râpé Yaourt fermier 	Radis et sa portion de beurre Paupiette deveau Gratin de choux fleurs Galette des rois (Boulangerie le fournil)	Terrine campagnarde Fish and chips Salade verte Flan vanille caramel
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Madeleine	Pain /pâte à tartiner
16/01/23	17/01/23	19/01/23	20/01/23
Œuf dur Mayonnaise Semoule/pois chiche Ratatouille Salade verte Fromage blanc au coulis de framboises	Pamplemousse Jambon sauce madère Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Moussaka Salade verte Gâteau aux pommes caramélisées	Concombre/ thon Poisson frais Riz/brocolis  Entremet Chocolat Gâteau
Pain beurre	Pain compote	Pain au chocolat	Pain confiture

23/01/23	24/01/23	26/01/23	27/01/23
Carottes râpées Emmental 	Salade/emmental	Potage	Toast jambon fromage
Tortellinis au Fromage/Salade verte	Hachis parmentier 	Bouchées à la reine Salade verte	Filet de poisson  pané Semoule/Carottes
Liégeois Vanille	Fromage et fruit	Glace	Compote gâteau
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Brioche	Pain /pâte à tartiner
30/01/23	31/01/23	02/02/23	03/02/23
Salade niçoise	Taboulé	Salade/emmental/ maïs/tomate croûtons	Œuf mayonnaise
Sauté de porc au Caramel 	Omelette au  fromage Pommes noisette	Sauté de bœuf  "Strogonoff" Pâtes fraîches	Poisson frais  boulgour/Carottes braisées
Petits pois carottes	Salade de fruits	Far breton	Poire
Gâteau crème anglaise			
Pain beurre	Pain compote	muffin	Pain confiture
06/02/23	07/02/23	09/02/23	10/02/23
Salade strasbourgeoise	Crème Dubarry (choux fleur)	Concombre vinaigrette	Saucisson sec
Steak haché Haricots verts	Pizza au fromage Salade 	Couscous	poisson frais  Pommes de terre Vapeur
Fromage Fruit de saison	Quatre quart/Crème anglaise	Mousse au chocolat Blanc/Gâteau	Compote de pommes Gâteau
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Pain au chocolat	Pain /pâte à tartiner

SALADE CANUT : laitue, saucisson à l'ail, tomates, maïs, échalotes, persil, croûtons

TARTINE CAMPAGNARDE : Crème , fromage râpé, lardons

Salade terre et mer:salade,jambon,tomates,surimi

Salade coleslow :Carottes,choux blanc

Salade niçoise:riz,tomates,thon

Salade de la mer : riz,surimi,thon,maïs

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, ces menus sont susceptibles de changements

Nos fournisseurs de produits en circuit court :

Pâtes fraîches : **TY PASTA SAVEURS D'ARGOAT SENVEN LEHART**

Poisson : **PÊCHEUR D'ARMOR LANVOLLON**

Produits laitiers : *SAINTE-RIEUL LAIT ET LA FERME DE LA BLANDIRIE SAINT-DONAN*

Viande de porc : *FERME DE LA MARE*

Volaille : *MARIE-JEANNE AVRIL ANDEL*

Viande de bœuf : La Charolaise de la piromnais (Andel)

Légumes de jernuguen:pdt,fraise(Hillion)

Le bœuf est d'origine française.

Produits locaux ou à moins de 20 km autour de coetmieux

MENU végétarien sans protéine animal

