



COETMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

MENUS du 27 février au 14 avril 2023

27/02/23	28/02/23	02/03/23	03/03/23
Carottes Rapées Boulettes de boeuf Coquillettes Fromage Fruit de saison	Salade angevine Saucisse rôtie lentilles verts Mousse au chocolat	Velouté de potiron Pâtes semi-completes Sauce tomate Emmental Gâteau au citron	Salade de croûtons Emmental Brandade de Poisson Yaourt fermier
Pain beurre	Pain /chocolat	cookies	Pain confiture
06/03/22	07/03/23	09/03/23	10/03/23
Concombre/Maïs Spaghettis carbonara emmental Râpé Fromage blanc fermier	Macédoine/thon Blanquette de dinde/riz Liégeois au chocolat	Croque tomates Lasagnes végétariennes Panna cotta Coulis de framboise	Mousse de foie Filet de poisson Pané Carottes Braisée Banane
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Brioche maison	Pain /pâte à tartiner
13/03/23	14/03/23	16/03/23	17/03/23
Betteraves /Maïs émincé de boeuf Jardinière de légumes Yaourt aromatisé bio	Oeuf Mayonnaise Gratin de coquillettes Salade Fromage Fruit de saison	Potage Croque monsieur Salade verte Brownies	Rosette/cornichons Poisson frais Boullgour/épinards Barre bretonne/ crème anglaise
Pain beurre	Pain compote	Brownies	Pain confiture
20/03/23	21/03/23	23/03/23	24/03/23
Pamelos Cassoulet Maison Entremet chocolat	Salade emmental/tomate/ Omelette Frites Crêpe au chocolat	Toast de chèvre Steak haché Panaché haricots verts et au beurres Mousse au citron	Radis/beurre beignet de calamar Riz pilaf Fruit de saison
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Compote/gâteau	Pain /pâte à tartiner

27/03/23	28/03/23	30/03/23	31/03/23
Potage de légumes	Salade/emmental	Taboulé	Quiche lorraine
Escalope de poulet Pâtes fraîches	Hachis parmentier	Paupiette de veau Petit pois/carottes	Poisson frais Julienne de légumes
Fromage blanc au fruit	fromage fruit de saison	Tarte aux pommes	Yaourt nature bio
Pain beurre	Pain compote	Tarte aux pommes	Pain confiture
03/04/23	04/04/23	06/04/23	07/04/23
Crêpe au fromage	Tartine de thon	Œuf mimosa	Carottes rapées
Sauté de dinde semoule	Rôti de porc Compote	Lasagne ratatouille Végétarienne	Poisson à la Provençal Boullgour
Crème Vanille	Fromage Fruit de saison	Salade glace	Beignet
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Madeleine	Pain /pâte à tartiner
10/04/23	11/04/23	13/04/23	14/04/23
ferié	Tomate vinaigrette Maïs	Concombre vinaigrette	Friand au fromage
	Boeuf Bourguignons Tortis	Kebab Frite	Saumon RIZ BASMATI
	Crêpes	Glace	Compote /gâteau
Pain beurre	Pain/ chocolat	Pain au chocolat	Pain confiture

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

TARTINE CAMPAGNARDE : Crème , fromage râpé, lardons

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

Salade coleslow :Carottes,choux blanc

Salade niçoise:riz,tomate,thon

Végival : lentillesverts,corail,semoule,raisin,curry

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

Menus végétariens

Nos fournisseurs de produits en circuit court :

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

Poisson : **PÊCHEUR D'ARMOR LANVOLLON**

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

Viande de porc : **le penthièvre(porc élevé sur paille)**

Volaille : **Marie jeanne(andel)**

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

Légumes de jernuguen:**pdt, fraise(Hillion)**

œufs bio : ferme de kermadret(Boqueho)

Porc fermier:Daniel tanguy (Meslin)

Le bœuf servi est d'origine française

Circuit court 20 km autour de COËTMIEUX

