



COETMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023

04/09/23	05/09/23	06/0/23	07/09/23
Melon	Tomates vinaigrettes	Taboulé	Terrine de campagne
Spaghetti à la bolognaise/fromage 	Roti de porc  Haricots verts	Escalope de poulet Pâtes Fraîches 	Filet de poisson Frais Riz/brocolis
Yaourt nature bio	Fromage Fruit de saison	Glace	Crème vanille
Pain beurre	Pain compote	Gateau	Pain confiture
11/09/23	12/09/23	14/09/23	15/09/23
Pastèque	Salade niçoise	Carottes rapées 	Feuilleté au fromage
Steak haché Petits pois /carottes 	Galette fromage Salade 	Saucisse et lentilles	poisson Pané Semoule/carottes
Fromage blanc fermier au coulis de framboise	Fromage Cocktail de fruits	Panna cotta	Camembert Fruit de saison
nPain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Muffin	Pain /pâte à tartiner
18/09/23	19/09/23	21/09/23	22/09/23
Melon	Saucisson sec	Salade tomates emmental/croûtons et 	Betteraves rouges
Couscous merguez et Poulet 	Hachis parmentier Salade 	Poisson pané Boulgour/Épinards	Gratin de pâtes au légumes
Compote gâteau	Fruit de saison	Tarte aux pommes Maison	Glace
Pain beurre	Pain compote	Quatre quart	Pain confiture
25/09/23	26/09/23	28/09/23	29/09/23

Salade niçoise	Salade Coleslow	Concombre	Œuf mayonnaise
Rôtie de dinde	Boulettes de boeuf	Pizza au fromage	Poisson frais
Petit pois /Carottes	Frites	Yaourt fermier	Semoule/Carottes
Crème vanille	Fromage		Beignet au chocolat
	Fruit de saison		
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Brioche au chocolat	Pain /pâte à tartiner
02/10/23	03/10/23	05/09/23	06/10/23
Tomate vinaigrette	Melon	Tartine de chèvre	Saucisson à l ail
Paupiette de veau	Sauté de bœuf	Gnocchis/	Beignets de calamar
Gratin de pdt/choux fleurs	Coquillettes	Lentilles	Boulgours
Glace	Liégeois chocolat	Salade	Fromage
		Mousse au chocolat	Fruits de saison
		Blanc/gâteau	
Pain beurre	Pain compote	brownies	Pain confiture
09/10/23	10/10/23	12/10/23	13/10/23
Pizza au fromage	Betteraves/Maïs	Macédoine de légumes /thon	Salade canut
Chili sin carne	Jambon à l os sauce madère	Cordon bleu	Filet de poisson
Salade	Pâtes fraîche	Carottes	Semoule/Ratatouille
Yaourt nature	Fromage	vapeur	Madeleine/crème Anglaise
	Fruit de saison	Crème au chocolat	
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Compote/Gâteau	Pain /pâte à tartiner
16/10/23	17/10/23	19/10/23	20/10/23
Salade Terre et Mer	Carottes râpées	Taboulé	Rillettes de porc
Émincé de bœuf paprika	Omelette	Sautée de porc	Poisson Meunière
Macaronis	Pdt Sautées/salade	Haricots verts	Boulgours/Carottes
Entremet chocolat	Fromage	feuilleté Pâtissier au chocolat	Flan Caramel
	Fruit		
Pain beurre	Pain compote	Gâteau 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

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

Nos fournisseurs de produits en circuit court :

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

Poisson : *PÊCHEUR D'ARMOR(LANVOLLON)*


Produits laitiers : *SAIN-TRIEUL LAIT ET LA FERME DE LA BLANDIRIE(SAINT-DONAN)*

Viande de porc : *FERME DE LA MARE(lamballe)*

Volaille : *MARIE-JEANNE AVRIL (ANDEL)*

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

Légumes de jernuguen:pdt,fraise(Hillion)

Circuit  court 20 km autour de COËTMIEUX

Le bœuf est d'origine française