



















COETMIEUX



## RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

### MENUS du 06 Novembre au 22 décembre 2023

06/11/23	07/11/23	09/11/23	10/11/23
Friand au fromage   Steak Haché Haricots beurres   Yaourt Aromatisé	Carottes râpées   Spaghettis Carbonara Fromage   Liégeois à la vanille	Potage   Aiguillettes de blé poelée lyonnaise   Fromage Fruit de saison	Saucisson sec Cornichons   Brandade de poisson  Salade   Glace
Pain beurre	Pain /chocolat	Brioche	Pain Fromage
13/11/23	14/11/23	16/11/23	17/11/23
Piémontaise sans jambon  Riz cantonnais Végétarien Sauce tomates Salade  Yaourt fermier  vanille	Radis /beurre   Cassoulet Maison    Compote pomme fraise /gâteau	Tomate vinaigrette   Bourguignons  Pdt vapeur   brownies	Concombre féta   Poisson beurre blanc Semoule/courgettes    Mousse au chocolat Cigarette ukrainienne
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Brownies	Pain /pâte à tartiner
20/11/23	21/11/23	23/11/23	24/11/23
Tartine de chèvre  Escalope de dinde à la crème Petits pois carottes  Fromage blanc fermier  coulis de fruits rouges	Potage Vermicelles   Galette Fromage/salade   Crêpe au chocolat	Salade /emmental    Hachis parmentier   Fromage Fruit de saison	Œuf dur Mayonnaise   Gratin de Pâtes  Au thon   Fruits au sirop
Pain beurre	Pain compote	brioche	Pain Fromage
27/11/23	28/11/23	30/11/23	01/12/23
Salade niçoise  Aiguillettes de poulet Poélé bretonne  Fromage  Fruit de saison	Betterave /mais  Omelette  Frites  Salade petit suisse	Salade/emmental   Lasagne Bolognaise Salade   Glace	Salade Coleslaw   paëlla    Salade de fruits frais
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Cookies	Pain /pâte à tartiner

<b>04/12/23</b>	<b>05/12/23</b>	<b>07/12/23</b>	<b>08/12/23</b>
Pamplemousse Jambon Lentilles Yaourt aromatisé	Velouté de potiron Gratin de Pâtes Au légumes Entremet Vanille gâteau	Taboulé dinde à la dijonnaise Haricots verts Far breton	Quiche au fromage Filet de poisson Pané Pdt vapeur fromage Fruit de saison
Pain beurre	Pain compote	Tarte aux pommes	Pain confiture
<b>11/12/23</b>	<b>12/12/23</b>	<b>14/12/23</b>	<b>15/12/23</b>
Salade/oeuf/surimi emmental Massalé de Poulet Pâtes fraîches Fromage blanc au fruits	Salade niçoise Roti de porc Compote Crème chocolat	Carottes râpées/Oeuf dure Gratin dauphinois Salade fromage Fruit de saison	Salade espagnole Saumon Semoule/épinard Compote pomme fraise /gâteau
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Muffin	Pain /pâte à tartiner
<b>18/12/23</b>	<b>19/12/23</b>	<b>21/12/23</b>	<b>22/12/23</b>
Salami /cornichon Sauté de dinde au curry petits pois/carottes Banane	Macédoine de légumes Rougaille saucisse Riz Petit suisse	<b>Menu de Noël</b>	Tartine Poisson frais Boullgour/brocolis Compote /gâteau
Pain Fromage	Pain beurre /chocolat	brioche	Pain /pâte à tartiner

**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 (bio,fermiers,frais)en circuit court :

Pâtes fraîches :T Y PASTA SAVEURS D'ARGOAT SENVEN LEHART(bio)

Poissons : PÊCHEUR D'ARMOR LANVOLLON

Produits laitiers : SAINT-RIEUL (St rieul)

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL (ANDEL)fermier

Bœuf:la charolaise de la pironnais(Andel)

œufs bio : ferme de kermadret(Boqueho)

porcs élevés sur paille :Daniel tanguy( Meslin)

tomme fermière : ferme de la blandierie

**Produits locaux ou bio et locaux:20 km autour de COËTMIEUX**



**Le bœuf servi au restaurant scolaire est d'origine française .**

Radis /beurre

Cassoulet Maison



Compote pomme fraise /gâteau