



COËTMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

MENUS du 24 Juin au 5 juillet 2024

24/06/24	25/06/24	27/06/24	28/06/24
Friand au fromage	Melon	Tomate vinaigrette	Pâte de campagne cornichons
Saucisse fermière Semoule ratatouille	Roti de dinde Jardinier de légumes	Omelette Pdt nouvelles	Poisson Frais Riz/épinard
Liégeois vanille	Yaourt nature bio	Choux chantilly	Fromage Fruits au sirop
Pain beurre	Pain /chocolat	Croissant	Pain confiture
01/07/24	02/07/24	04/07/24	05/07/24
Carottes rapées	Pastèque	Taboulé	Pique- nique
Moussaka Salade	Sauté de dinde au curry Tortis/poivrons	Croque Monsieur Salade	
Fromage blanc fermier	Glace	Compote Gâteau	
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Brioche maison	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

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

Chasseur : lardon,champignons

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*

Poisson : *PÊCHEUR D'ARMOR LANVOLLON*

Produits laitiers : *SAINT-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 piironnais (Andel)
Légumes de jernuguen:pdt, fraise(Hillion)

Le bœuf est d'origine française

Produits locaux: 20 km autour de COËTMIEUX

MENU VEGETARIEN SANS VIANDE ANIMALE

