





















COETMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

MENUS du 04 Novembre au 20 décembre 2024

04/11/24	05/11/24	07/11/24	08/11/24
Friand au fromage  Salade Spaghettis Bolognaise Fromage Yaourt bio au citron	Carottes râpées/  Maïs Poulet basquaise Riz Petit suisse Au x fruits	Potage  Aiguillettes de blé poelée lyonnaise Far breton	Saucisson sec Cornichons Brandade de  poisson Salade Fromage Fruit de saison
Pain beurre	Pain /chocolat	Brioche	Pain Fromage
11/11/24	12/11/24	14/11/24	15/11/24
Férié	Concombre/ fêta Riz cantonnais Végétarien Sauce tomates Salade Fromage Compote pommes/fraises	Pamelos Cassoulet  Maison  Fromage Fruit de saison	Tartine campagnarde Salade Poisson beurre blanc Semoule/courgettes  Mousse au chocolat Cigarette ukrainienne
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Far	Pain /pâte à tartiner
18/11/24	19/11/24	21/11/24	22/11/24
Œuf dur  Mayonnaise Escalope de dinde à la crème Petits pois carottes Fromage blanc  fermier coulis de fruits rouges	Velouté de potiron  Galette Fromage/salade  Crêpe au chocolat 	Salade /emmental  Hachis parmentier Fromage  Fruit de saison	Terrine de campagne Gratin de Pâtes  Au thon Eclair aux chocolat
Pain beurre	Pain compote	brioche	Pain Fromage
25/11/24	26/11/24	28/11/24	29/11/24
Salade niçoise Aiguillettes de poulet Poélé bretonne Crème vanille 	Betterave /maïs Omelette  Frites/salade Fruit de saison	Salade tomate/croutons/maïs Lasagne Bolognaise Salade Glace	Salade Coleslaw paëlla  Fromage Salade de fruits frais
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Cookies	Pain /pâte à tartiner

02/12/24	03/12/24	05/12/24	06/12/24
Pamplemousse Jambon Lentilles Yaourt aromatisé	Potage vermicelles Gratin de Pâtes Au légumes Entremet Chocolat gâteau	Taboulé dinde à la dijonnaise Haricots verts Gâteau aux pommes	Quiche au fromage Filet de poisson Pané Pdt vapeur Fromage Fruit de saison
Pain beurre	Pain compote	Tarte aux pommes	Pain confiture
09/12/24	10/12/24	12/12/24	13/12/24
Salade/oeuf/surimi emmental Massalé de Poulet Pâtes fraîches Yaourt fermier vanille	Salade terre et mer Roti de porc Compote Liégeois chocolat	Carottes râpées/ Oeuf dure Gratin dauphinois Salade fromage Fruit de saison	Salade espagnole Curry de poisson au lait de coco Semoule/épinard Compote pomme fraise /gâteau
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Muffin	Pain /pâte à tartiner
16/12/24	17/12/24	19/12/24	20/12/24
Salami /cornichon Sauté de dinde au curry petits pois/carottes Banane	Macédoine de légumes Rougaille saucisse Riz Fromage blanc aux fruits	Menu de Noël	Tartine de fromage Poisson meunière 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 .