



COETMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX MENUS du 24 Février au 04 Avril 2025

24/02/25	25/02/25	27/02/25	28/02/25
Carottes Rapées Boulettes de boeuf Haricots verts Fromage Fruit de saison	Betteraves/ maïs Rôti de porc lentilles vertes Fromage blanc aux fruits	Velouté de patates douces Gratin de Macaronis Sauce tomate Mozza Crème patissière Chocolat	Salade croûtons Emmental Brandade de Poisson Glace
Pain beurre	Pain /chocolat	Goûter surprise	Pain confiture
03/03/25	04/03/25	06/03/25	07/03/25
Concombre/Maïs Spaghettis Bolognaise emmental Râpé Yaourt vanille fermier	Croque tomate Blanquette de dinde/riz Liégeois au chocolat	Macédoine Lasagnes végétariennes Panna cotta Coulis de framboise	Mousse de foie Filet de poisson Pané Carottes Braisées Banane
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Brioche maison	Pain /pâte à tartiner
10/03/25	11/03/25	13/03/25	14/03/25
Salade niçoise Emincé de boeuf Jardinière de légumes Fromage blanc Fermier	Oeuf Mayonnaise Pizza poivrons fromage Fromage Fruit de saison	Potage Croque monsieur Salade verte Beignet au chocolat	Crêpe au fromage Poisson frais Semoule/épinards Barre bretonne/ crème anglaise
Pain beurre	Pain compote	Goûter surprise	Pain confiture
17/03/25	18/03/25	20/03/25	21/03/25
Taboulé Escalope de dinde sauce champignons Haricots beurres Yaourt nature	Salade emmental/tomate/ Omelette Frites Crêpe au chocolat	Toast de chèvre Cassoulet Maison Mousse au citron	Radis/beurre beignet de calamar Riz pilaf Fruit de saison

Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Goûter surprise	Pain /pâte à tartiner
24/03/25	25/03/25	27/03/25	28/03/25
Potage de légumes Poulet "Thaï" Nouilles chinoises Fromage blanc au fruit	Salade/emmental Hachis parmentier Beignet au chocolat	Concombre vinaigrette Kebab Frites Fruits de saison	Quiche lorraine Poisson frais Julienne de légumes Yaourt nature bio
Pain beurre	Pain compote	Goûter surprise	Pain confiture
31/04/25	01/04/25	03/04/25	04/04/25
Salami cornichons Sauté de dinde semoule Crème Vanille	Tartine de thon Rôti de porc Compote Fromage Fruit de saison	Œuf mimosa Nuggets céréales/pois chiche Haricots beurres Yaourt fermier	Carottes rapées Poisson à la Provençale Boulgour Compote de pommes
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Goûter surprise	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 nicoise: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 bœuf : La Charolaise de la pironnais (Andel)

Légumes de jernuguen:pdt,fraise(Hillion)

œufs bio : ferme de kermadret(Boqueho)

Porc fermier:Daniel tanguy (Meslin)

Le bœuf est d'origine française

Circuit court 20 km autour de COËTMIEUX

