



COËTMIEUX



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

<b>24/02/25</b>	<b>25/02/25</b>	<b>27/02/25</b>	<b>28/02/25</b>
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
<b>03/03/25</b>	<b>04/03/25</b>	<b>06/03/25</b>	<b>07/03/25</b>
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
<b>10/03/25</b>	<b>11/03/25</b>	<b>13/03/25</b>	<b>14/03/25</b>
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
<b>17/03/25</b>	<b>18/03/25</b>	<b>20/03/25</b>	<b>21/03/25</b>
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
<b>24/03/25</b>	<b>25/03/25</b>	<b>27/03/25</b>	<b>28/03/25</b>
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
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain compote</b>	<b>Goûter surprise</b>	<b>Pain confiture</b>
<b>31/04/25</b>	<b>01/04/25</b>	<b>03/04/25</b>	<b>04/04/25</b>
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
<b>Pain beurre /chocolat</b>	<b>Pain beurre/lait</b>	<b>Goûter surprise</b>	<b>Pain /pâte à tartiner</b>

**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 piromnais (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**

