



COËTMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

Menus du 01 septembre au 17 octobre 2025

| 01/09/25 | 02/09/25 | 04/09/25 | 05/09/25 |
|---|--|--|--|
| Melon Spaghetti à la bolognaise/fromage  Yaourt nature bio | Taboulé Paupiette de veau Haricots verts Fromage  Fruit de saison | Tomates vinaigrettes Escalope de poulet Pdt Vapeur  Glace | Terrine de campagne Filet de poisson Frais Semoule/brocolis Crème vanille |
| 08/09/25 | 09/09/25 | 11/09/25 | 12/09/25 |
| Pastèque Steak haché Pdt sauté   Fromage blanc fermier au coulis de framboise | Salade niçoise Galette fromage Salade  Cocktail de fruits | Carottes rapées  Saucisse et lentilles  Mousse chocolat blanc | Feuilleté au fromage poisson Pané Riz/carottes Camembert Fruit de saison |
| 15/09/25 | 16/09/25 | 18/09/25 | 19/09/25 |
| Melon Couscous merguez et Poulet  Glace | Salade /Emmental Hachis parmentier  Salade Fruit de saison | Salade tomates emmental/croûtons  Poisson frais Boulgour/Épinards Tarte aux pommes Maison | Betteraves rouges Gratin de pâtes au légumes Compote /gâteau |
| 22/09/25 | 23/09/25 | 25/09/25 | 26/09/25 |
| Saucisson sec Rôti de dinde Petit pois  /Carottes Beignet au chocolat | Salade Coleslow Boulettes de boeuf Frites Fromage Fruit de saison | Concombre Pizza au fromage Yaourt fermier  | Œuf mayonnais  Beignets de calamar Semoule/Carottes  Crème au chocolat |

| 29/09/25 | 30/09/25 | 02/10/25 | 03/10/25 |
|--|--|--|--|
| Tomate vinaigrette | Pamplemousse | Tartine de chèvre | Saucisson à l ail |
| Rôti de porc Gratin de pdt/choux fleurs | Sauté de boeuf Coquillettes  | Gnocchis/ Lentilles Salade | Poisson frais  Riz safrané |
| Glace | Liégeois chocolat | Panna cotta Sauce caramel | Fromage Fruits de saison |
| 06/10/25 | 07/10/25 | 09/10/25 | 10/10/25 |
| Pizza au fromage | Radis /beurre | Macédoine de légumes /thon | Salade canut |
| Chili sin carne Salade | Jambon à l os sauce madère Tortis aux légumes  | Cordon bleu Carottes  vapeur | Filet de poisson Semoule/Ratatouille  |
| Yaourt nature | Flan Caramel | Fruit de saison | Madeleine/crème Anglaise |
| 13/10/25 | 14/10/25 | 16/10/25 | 17/10/25 |
| Salade Terre et Mer | Carottes râpées | Taboulé | Rillettes de porc |
| Émincé de  boeuf paprika Macaronis | Omelette  Pdt Sautées/salade | Sautée de porc Haricots verts  | Poisson Meunière Boulgourd/Carottes |
| Entremet chocolat | Fromage Fruit | feuilleté Pâtissier au chocolat | Compote/Gâteau |

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 en circuit court :

Pâtes fraîches : TY PASTA SAVEURS D'ARGOAT SENVEN LEHART(plérin)

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(lamballe)

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL (ANDEL)

Viande de bœuf : La Charolaise de la piironnais (Andel)

Légumes de jernuguen:pdt,fraise(Hillion)

Circuit  court 20 km autour de COËTMIEUX

Le bœuf est d'origine française