



COËTMIEUX



## RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

### MENUS du 6 janvier au 14 février 2020

06/01/20	07/01/20	09/01/20	10/12/20
Betterave rouges  Boulettes de bœuf Pâtes fraîches  Fromage blanc aux fruits 	Carottes râpées  Escalope de dinde Petits pois carottes  Galette des rois (Le petit fournil) 	Potage  Poisson Frais Boulgour   Fromage Fruit	Tomate/maïs  Rougaille saucisse PdT vapeur   Fromage Compote
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain /chocolat</b>	<b>cookies</b>	<b>Pain confiture</b>
13/01/20	14/01/20	16/01/20	17/01/20
Velouté de potimarron  Spaghetti bolognaise Fromage râpé  Yaourt fermier	Friand au fromage  Rôti de porc Lentilles   orange 	Taboulé  Escalope Viennoise Gratin de choux fleurs  Éclair au chocolat	Terrine campagnarde  beignet de poisson Poêlée bretonne  Flan vanille caramel
<b>Pain beurre/chocolat</b>	<b>Pain beurre/lait</b>	<b>Quatre quart</b>	<b>Pain /pâte à tartiner</b>
20/01/20	21/01/20	23/01/20	24/01/20
Crêpe au fromage  Nuggets de blé Croustillant Carottes vapeur   Fromage blanc fermier/coulis de framboises	Potage  Gratin de jambon pâtes fraîches   Fruit	Salade emmental  Moussaka Salade  Tarte aux pommes Maison	Concombre thon  Poisson frais Riz   Entremet Vanille Gâteau
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain compote</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Pain confiture</b>
27/01/20	28/01/20	30/01/20	31/01/20
Carottes râpées   Aiguillettes de poulet Haricots beurrés  Yaourt aromatisé	Salade  Hachis parmentier  Fromage fruit	Potage  Bouchées à la reine Salade  Glace	Toast jambon fromage  Filet de poisson pané  Semoule/brocolis  Compote gâteau
<b>Pain beurre /chocolat</b>	<b>Pain beurre/lait</b>	<b>Brioche</b>	<b>Pain /pâte à tartiner</b>

03/02/20	04/02/20	06/02/20	07/02/20
Salade niçoise Sauté de porc au curry Petits pois carottes Gâteau crème anglaise	Potage" Dubarry" Omelette fromage frites Salade de fruits	Salade emmental/maïs croûtons Sauté de bœuf "Strogonoff" purée de PdT Fruit	Œuf mayonnaise paella Liégeois Vanille
Pain beurre	Pain compote	muffin	Pain confiture
10/02/20	11/02/20	13/02/20	14/02/20
Salade strasbourgeoise Steak haché Haricots beurres Mousse au chocolat	Potage de légumes Galette saucisse Salade Crêpe	Carottes râpées Couscous Fromage Fruit	Saucisson sec poisson frais boulgour Compote de pommes
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Crêpe	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

**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**