



## RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

### MENUS du 01 septembre au 17 octobre 2020

31/08/19	01/09/20	03/09/20	04/09/20
	Melon  Spaghettis à la bolognaise/fromage  Yaourt aromatisé	Concombre vinaigrette  Poisson frais riz safrané   Glace	Carottes rapées  Paupiette de veau PdT rôties  Fruit de saison
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain compote</b>	<b>Yaourt/gâteau</b>	<b>Pain confiture</b>
07/09/20	08/09/20	10/09/20	11/09/20
Pastèque  Steak haché Haricots verts  Yaourt fermier	Tomates vinaigrette  Galette fromage Salade   Cocktail de fruits	Terrine de campagne  Escalope de poulet Petits pois /Carottes  Tarte aux pommes Maison	Feuilleté au fromage  Filet de poisson pané Riz Pilaf   Camembert Fruit de saison
<b>Pain beurre/chocolat</b>	<b>Pain beurre/lait</b>	<b>Cookies</b>	<b>Pain /pâte à tartiner</b>
14/09/20	15/09/20	17/09/20	18/09/20
Melon  Couscous merguez et Poulet  Compote gâteau	Saucisson sec  Sauté de boeuf Tortis   Fromage Fruit de saison	Salade emmental/croûtons et tomates  Poisson frais Boulgour/Épinards  Beignet au chocolat	Salade Coleslow   Rôti de porc à la moutarde Compote  Entremet vanille
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain compote</b>	<b>Brownies</b>	<b>Pain confiture</b>
21/09/20	22/09/20	24/09/20	25/09/20
Salade niçoise  Filet de poisson pané  Carottes braisées  Yaourt aux fruits	Betteraves rouges  Boulettes de boeuf Frites  Fromage  Fruit de saison	Salade Canut  Pizza au fromage   Brownies	Œuf mayonnaise  Croissant au jambon Salade  Fromage blanc fermier

<b>Pain beurre /chocolat</b>	<b>Pain beurre/lait</b>	<b>quatre-quart</b>	<b>Pain /pâte à tartiner</b>
<b>28/09/20</b>	<b>29/09/20</b>	<b>01/10/20</b>	<b>02/10/20</b>
Salade verte Emmental	Salade de riz/thon et maïs 	Tomates	Carottes râpées
Hachis Parmentier	Saucisse et lentilles	Aiguillettes de poulet Haricots "Beurre"	Beignet de calamar Semoule/brocolis
Glace	Mousse au chocolat blanc	Fromage Fruit de saison	Liégeois à la vanille
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain compote</b>	<b>muffin</b>	<b>Pain confiture</b>
<b>05/10/20</b>	<b>06/10/20</b>	<b>08/10/20</b>	<b>09/10/20</b>
Macédoine de légumes	Pizza au fromage	Betteraves râpées	Rillettes de porc
Chili con carne	Jambon sauce madère Printanière de légumes	Sautée de porc Purée de PdT	Filet de poisson Carottes /boulgour
Crème au chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature	Madeleine/crème Anglaise
<b>Pain beurre /chocolat</b>	<b>Pain beurre/lait</b>	<b>Compote/Gâteau</b>	<b>Pain /pâte à tartiner</b>
<b>12/10/20</b>	<b>13/10/20</b>	<b>15/10/20</b>	<b>16/10/20</b>
Salade Terre et Mer	Radis beurre	Taboulé	Salade Niçoise
Émincé de bœuf paprika Macaronis	Omelette Frites/salade	Cordon bleu Haricots verts	Poisson Meunière PdT vapeur
Entremet vanille	Fruit	Gâteau aux pommes	Yaourt aromatisé
<b>Pain beurre</b>	<b>Pain compote</b>	<b>Gâteau au chocolat</b>	<b>Pain confiture</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 coleslaw** :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)**

**Le bœuf est d'origine française**