











RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

MENUS du 8 mars au 23 avril 2021

08/03/21	09/03/21	11/03/21	12/03/21
Concombre/thon Saucisse lentilles Fromage Fruit de saison 	Mousse de foie Steak haché Pâtes fraîches Entremet vanille	Croisillon Dubarry Rôti de dinde Haricots verts Yaourt fermier 	Salade verte/ croûtons emmental Brandade de Merlu  Mousse au chocolat
Pain beurre	Pain /chocolat	Madeleine	Pain confiture
15/03/21	16/03/21	18/03/21	19/03/21
Salade espagnole Spaghettis carbonara emmental Râpé Fruit de saison	Betteraves /Maïs Émincé de bœuf Gratin de Pdt et Choux fleurs  fromage blanc fermier	Potage "Végival" maison salade verte  Mousse chocolat blanc	Taboulé Filet de poisson Pané Carottes Braisées Banane
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Compote/gâteau	Pain /pâte à tartiner
22/03/21	23/03/21	25/03/21	26/03/21
Macédoine/thon Blanquette de dinde Riz Entremet vanille	Salade verte Tartiflette Maison Fruit de saison	Tartine du soleil Émince de poulet à l indienne semoule Brownies	Œuf mayonnaise  Poisson frais Boulgour/brocolis Fromage Salade de fruits frais
Pain beurre	Pain compote	Brownies	Pain confiture
29/03/21	30/03/21	01/04/21	02/04/21
Betteraves /Maïs  Cassoulet Maison Yaourt aromatisé bio	Salade emmental/tomate Omelette piperade  Frites Flan caramel	Salade Strasbourgeoise Boulettes de bœuf Haricots "beurre" Tomates Fruit de saison	Toast de chèvre beignet de calamar Julienne de légumes Compote/gâteaux
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Madeleine	Pain /pâte à tartiner

05/04/21	06/04/21	08/04/21	09/04/21
férié	Saucisson sec Hachis parmentier fruit de saison	Salade niçoise Rôti de Porc Haricots verts Tarte aux pommes	Quiche lorraine poisson frais Céréales à l'indienne Yaourt nature bio
Pain beurre	Pain compote	Pain au chocolat	Pain confiture
12/04/21	13/04/21	15/04/21	16/04/21
Crêpe au fromage Rôti de porc purée de Pdt Crème Vanille	Rillettes de thon sur toast Paupiette de veau Pâtes fraîches Fruit de saison	Œuf dur Lasagnes ratatouille Végétarienne Salade Panna cotta	Carottes râpées Poisson à la Provençal Boulgour camembert
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Cookies	Pain /pâte à tartiner
19/04/21	20/04/21	22/04/21	23/04/21
Rillettes de porc Escalope de poulet Petit pois/carottes Fruit de saison	Tomate vinaigrette Galette jambon fromage Crêpes	Friand Poisson frais semoule/épinards glace	Concombre/Maïs Hamburger frites Compote gâteau
Pain beurre	Pain/ chocolat	Crêpe	Pain confiture

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

Végival : lentilles vertes et corails,semoule,raisin,curry

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 : le penthièvre(porc élevé sur paille)

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL ANDEL

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

Légumes de jernuguen:pdt,fraise (Hillion)

œufs bio : ferme de kermadret (Boqueho)

**Le bœuf servie est d'origine française
COËTMIEUX**

Circuit court 20 km autour de

