



RESTAURANT SCOLAIRE DE COÛTMIEUX

MENUS du 02 septembre au 15 octobre 2021

30/08/21	31/08/21	02/09/21	03/09/21
		Melon Spaghetti à la bolognaise/fromage <small>MANGEONS LOCAL</small> Yaourt nature bio	Carottes rapées Saucisse et lentilles <small>MANGEONS LOCAL</small> fromage Fruit de saison
Pain beurre	Pain compote	Gateau	Pain confiture
06/09/21	07/09/21	09/09/21	10/09/21
Pastèque Steak haché Tortis Glace	Tomates vinaigrette Galette fromage Salade <small>MANGEONS LOCAL</small> Fromage Cocktail de fruits	Terrine de campagne <small>MANGEONS LOCAL</small> Escalope de poulet Haricots verts Fromage blanc au fruit	Feuilleté au fromage Filet de poisson Frais Semoule/brocolis <small>MANGEONS LOCAL</small> Camembert Fruit de saison
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Brioche Maison	Pain /pâte à tartiner
13/09/21	14/09/21	16/09/21	17/09/21
Melon Couscous merguez et Poulet <small>MANGEONS LOCAL</small> Compote gâteau	Saucisson sec Hachis parmentier <small>MANGEONS LOCAL</small> Salade Fromage Fruit de saison	Salade emmental/croûtons et tomates Poisson frais <small>MANGEONS LOCAL</small> Boulgour/Épinards Tarte aux pommes Maison	Betteraves rouges <small>MANGEONS LOCAL</small> Rôti de porc à la moutarde Petits pois /Carottes Fromage blanc fermier au coulis de framboise
Pain beurre	Pain compote	quatre-quart	Pain confiture
20/09/21	21/09/21	23/09/21	24/09/21
Salade niçoise Rotie de dinde Pâtes fraîches <small>MANGEONS LOCAL</small> Yaourt fermier	Salade Coleslow Boulettes de boeuf Frites Fromage Fruit de saison	Pastèque Pizza au fromage <small>MANGEONS LOCAL</small> Beignet au chocolat	Œuf mayonnaise <small>MANGEONS LOCAL</small> Poisson frais Boulgour/Épinards <small>MANGEONS LOCAL</small> Entremet vanille
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Muffin	Pain /pâte à tartiner

27/09/21	28/09/21	30/09/21	01/10/21
Salade verte Emmental Paupiette de veau Semoule/brocolis Glace	Melon  Sauté de boeuf Pâtes fraîche  Mousse au chocolat blanc	Tomates Aiguillettes de poulet Haricots "Beurre" Fromage Brownies	Radis beurre Beignets de calamar Gratin de pdt/choux fleurs Liégeois chocolat
Pain beurre	Pain compote	brownies	Pain confiture
04/10/21	05/10/21	07/10/21	08/10/21
Macédoine de légumes /thon Chili con carne Yaourt nature	Pizza au fromage Jambon sauce madère Haricots verts Fruit de saison	Betteraves Sautée de porc Pdt Vapeur  Crème au chocolat	Rillette de porc Filet de poisson Carottes /boulgour  Madeleine/crème Anglaise
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Compote/Gâteau	Pain /pâte à tartiner
11/10/21	12/10/21	14/10/21	15/10/21
Salade Terre et Mer Émincé de bœuf paprika Macaronis Entremet chocolat	Carottes râpées Omelette  Frites/salade Fromage Fruit	Taboulé Cordon bleu Haricots verts Gâteau aux pommes	Salade Niçoise Poisson Meunière Printanières de légumes Compote/gâteau
Pain beurre	Pain compote	Gâteau au chocolat	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

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 piromnais (Andel)

Légumes de jernuguen:pdt,fraise(Hillion)

Circuit  court 20 km autour de COËTMIEUX

Le bœuf est d'origine française