










RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

MENUS du 17 Mai au 2 Juillet 2021

17/05/21	18/05/21	20/05/21	21/05/21
Melon	Salade	Friand au fromage	Concombre au thon
Spaghetti carbonara	Hamburger 	Escalope de poulet	Poisson frais 
Fromage râpé	Frites	Pâtes fraîches	Semoule /épinard
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Glace 	épice du soleil
			Panna cotta
Pain beurre	Pain /chocolat	madeleine	Pain confiture
24/05/21	25/05/21	27/05/21	28/05/21
	Oeuf mimosa 	Toast de chèvre	Carottes rapées
Férié	Tortellinis riccotta épinard	Sauté de bœuf	Paëlla
	Yaourt vanille Fermier	Haricots .verts 	Entremet chocolat
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Far nature	Pain /pâte à tartiner
31/05/21	01/06/21	03/06/21	04/06/21
Samoussa salade	Strasbourgeoise	Melon	Saussisson sec
Merguez semoule 	Escalope de poulet	Moussaka	Poisson Frais
Ratatouille	Poêlée bretonne	salade	Riz pilaf 
Fruits frais au sirop	Fromage blanc Fermier et un coulis de fraise 	Yaourt à boire	Fromage
			Fruit de saison
Pain beurre	Pain compote	Pain au chocolat	Pain confiture
07/06/21	08/06/21	10/06/21	11/06/21
Macédoine de légumes	Salade nicoise 	Betterave/Maïs	Pastèque
Filet mignons de porc	Roti de dinde	Omelette Gruyère	Filet de poisson pané
Compote	Pâtes fraîches	Pdt sautées	Céréales à l indienne
Yaourt nature	Fruit de saison	Beignet framboise 	Brocolis
			Fromage
			liégeois au chocolat
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Compote/gâteau	Pain /pâte à tartiner

14/06/21	15/06/21	17/06/21	18/06/21
Pamelos	Tomate /emmental	Melon	Salade /pdt/thon tomates
Paupiette de veau	Galette au fromage	Tajine de poulet 	Poisson frais 
Petit pois/carottes	salade	Carottes braisée	Boulgourd/poireaux à la crème
Fromage	Fromage 	Tarte au fraises	Yaourt nature
Fruit de saison	Banane		
Pain beurre	Pain compote	Brioche	Pain confiture
21/06/21	22/06/21	24/06/21	25/06/21
Tomate vinaigrette	Salade	Taboulé	Concombre/Maïs
Gratin de thon salade	Hachis parmentier 	Pizza au fromage Salade	Calamar à l armoricaine riz
Entremet vanille	Fromage Crème dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Crêpe	Pain /pâte à tartiner
28/06/21	29/06/21	01/07/21	02/07/21
Patés de campagne	Melon	Tartine campagnarde	Carottes rapée
Nuggets plein filet	Palette de porc 	Croissant au jambon	Poisson frais 
Haricots beurrés	½ sel lentilles	Salade	semoule/carottes
Fromage	Mousse chocolat	Yaourt aromatisé	Glace
Fruit de saison	Blanc et noir		
Pain beurre	Pain/ chocolat	Compote/Gâteau	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 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

Poisson : PÊCHEUR D'ARMOR LANVOLLON

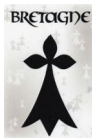
Produits laitiers : SAINT-RIEUL LAIT ET LA FERME DE LA BLANDIRIE SAINT-DONAN

Viande de porc : FERME DE LA MARE

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL ANDEL

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

Légumes de jernuguen:pdt,fraise(Hillion)



Le bœuf préparé est d'origine française

Circuit court 20 km autour de **COËTMIEUX**