



COETMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

MENUS du 21 février au 08 avril 2022

21/02/22	22/02/22	24/02/22	25/02/22
Carottes Rapées/Maïs	Salade angevine	Velouté de potiron	Salade de croûtons emmental
Steak haché Coquillettes	Rôti de porc Compote	Pâtes semi-completes Sauce tomate Emmental	Brandade de Merlu
Fromage Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau basque	Yaourt fermier
Pain beurre	Pain /chocolat	cookies	Pain confiture
28/02/22	01/03/22	03/03/22	04/03/22
Concombre/Maïs	Macédoine/thon	Potage	Mousse de foie
Spaghettis carbonara emmental Râpé	Blanquette de dinde/riz	Oeuf sauce aurore/Boulgourd Salade	Filet de poisson Pané Carottes Braisée
Fromage blanc fermier	Salade de fruit frais	Panna cotta Coulis de framboise	Banane
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Brioche maison	Pain /pâte à tartiner
07/03/22	08/03/22	10/03/22	11/03/22
Betteraves /Maïs	Oeuf Mayonnaise	Croque tomates	Rosette
émincé de boeuf Gratin de pdt et Choux fleurs	Tortellini au fromage/salade	Massalé de poulet semoule	Poisson frais Boulgour/épinards Fromage
Yaourt aromatisé bio	Fromage Fruit de saison	Brownies	Madeleine/ crème anglaise
Pain beurre	Pain compote	Brownies	Pain confiture
14/03/22	15/03/22	17/03/22	18/03/22
Pamelos	Salade emmental/tomate/ Maïs	Salade Strasbourgeoise	Potage
Cassoulet Maison	Omelette Frites	Boulettes de bœuf Haricots beures	poisson frais Riz pilaf
Entremet chocolat	Flan caramel	fromage Fruit de saison	Cookies
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Compote/gâteau	Pain /pâte à tartiner

21/03/22	22/03/22	24/03/22	25/03/22
Radis/beurre Escalope de poulet Pâtes fraîches Fromage blanc au fruit	Salade/emmental Hachis parmentier fromage fruit de saison	Taboulé Paupiette de veau Petit pois/carottes Tarte aux pommes	Quiche lorraine beignet de calamar Julienne de légumes Yaourt nature bio
Pain beurre	Pain compote	Tarte aux pommes	Pain confiture
28/03/22	29/03/22	31/03/22	01/04/22
Crêpe au fromage Bourguignons pdt vapeur Crème Vanille	Tartine de thon Saucisse Purée de pdt/carottes Fruit de saison	Œuf dur Lasagne ratatouille Végétarienne Salade glace	Carottes rapées Poisson à la Provençal Boulgour Beignet
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Madeleine	Pain /pâte à tartiner
04/04/22	05/04/22	07/04/22	08/04/22
Rillettes de porc Roti de dinde Jardinière de légumes Fromage Fruit de saison	Tomate vinaigrette Maïs Galettes fromage Salade Crêpes	Friand Poisson frais semoule/ Mousse chocolat blanc	Salade/tomate Kebab Frite Compote /gâteau
Pain beurre	Pain/ chocolat	Pain 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

Végival : lentillesverts,corail,semoule,raisin,curry

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, ces menus sont susceptibles de changement.

Menus végétariens

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(andel)

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

Légumes de jernuguen:pdt,fraise(Hillion)

œufs bio : ferme de kermadret(Boqueho)

Porc fermier:Daniel tanguy (Meslin)

Le bœuf servie est d'origine française

Circuit court 20 km autour de COËTMIEUX

