



RESTAURANT SCOLAIRE DE COETMIEUX

MENUS DU 24 AVRIL AU 9 JUIN 2017

Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
Tomates persillées Pudding de coquillettes jambon Fruit de saison	Concombre Rôti de porc  Compote Fromage blanc coulis de fruits	Salade canut Steack haché* haricots verts Eclair au chocolat	Carottes râpées Filet de  poisson Pomme de terre Yaourt
Pain beurre	Pain confiture	Atelier culinaire	Pain nutella
Lundi 1 ^{er} Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
FERIE	Betteraves Pâtes à la carbonara Fromage râpé Glace	Melon Emincé de dinde carottes/salsifis Flamby	Charcuterie Brandade de poisson Salade verte Fruit de saison
	Pain nutella	Atelier culinaire	Pain beurre chocolat
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai
FERIE	Carottes râpées Jambon sauce madère Riz créole Crème au chocolat	Tomates vinaigrette Sauté de porc  Haricots verts Gâteau crème anglaise	Salade buffet Poisson pané sauce tomates Semoule Fruit de saison
	Pain confiture	Atelier culinaire	Yaourt/gâteau

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
Feuilleté au fromage Poulet d'Andel  Petits pois carottes Yaourt	Concombre et thon Chipolatas  Frites Fruit de saison	Riz égyptien Boulette de bœuf* sauce tomates Pâtes Fromage blanc et son coulis de fruits	Salade espagnole Filet de poisson Jardinière Compote
Pain beurre chocolat	Pain nutella	Atelier culinaire	Pain confiture
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
Salade au fromage Pâtes à la bolognaise* Fruit de saison	Melon Cordon bleu Purée Panna cotta et son coulis	ASCENSION	
Pain beurre	Pain confiture		
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1 ^{er} Juin	Vendredi 2 Juin
Concombre Pizza Salade verte yaourt	Carottes râpés Sauté de boeuf* Pôlée de légumes Far breton	Pomelos Poisson pané Duo de carottes Crème vanille	Salade verte Galette saucisse  Crêpe 
Pain nutella	Pain beurre	Pain confiture	Gâteau verre de lait
Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
FERIE	Céleri crécy Steack haché* Frites Glace	Melon Sauté de dinde Duo de légumes Crème au chocolat	Salami Filet de poisson  sauce au beurre Semoule Fruit de saison
Pain beurre	Pain confiture	Atelier culinaire	Pain nutella

* viande d'origine française

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

Nos fournisseurs de produits en circuit court :

Pâtes fraîches et œufs: TY PASTA SAVEURS D'ARGOAT SENVEN LEHART

Poisson : GALLEN ERQUY

Produits laitiers : SAINT RIEULAIT ET LA FERME DE LA BLANDIRIE SAINT-DONAN

Viande de porc : FERME DE LA MARE LA POTERIE LAMBALLE

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL ANDEL

Pain : LE FOURNIL DE COETMIEUX

Galettes et crêpes : BERTEL DE PLEUDIHEN SUR RANCE

