



RESTAURANT SCOLAIRE DE COETMIEUX

MENUS DU 27 FEVRIER AU 7 AVRIL

LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	JEUDI 2 MARS	VENDREDI 3 MARS
Tomates/fromage/jambon Raviolis Salade verte Petits gervais aux fruits	Salade strasbourgeoise Steak haché frais haricots  beurre Panna Cotta coulis de fraise	Pomelos Palette à la diable Lentilles cuisinées Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges Poisson de nos  côtes Jardinière de légumes Fromage blanc
Pain beurre	Pain confiture	Goûter atelier TAP	Pain Nutella
LUNDI 6 MARS	MARDI 7 MARS	JEUDI 9 MARS	VENDREDI 10 MARS
Céleri Mayonnaise Rôti de porc  Carottes/Salsifis Fromage Fruit de saison	Œuf à la coque Nuggets filet de poulet Haricots verts Madeleine crème anglaise Menu de Laura H, Romane, Lucie, Laura G. et Kellya	Taboulé maison Bœuf bourguignon  Pépinettes  Yaourt fermier	Salade au fromage Dos de cabillaud beurre blanc Pomme de terre Crêpe au sucre 
Pain beurre/lait	Pain Nutella	Goûter atelier TAP	Pain beurre chocolat
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Salade Espagnole (2) Émincé de volaille au cantadou Riz pilaf Flamby	Salade de thon Croissant au jambon maison Salade verte Glace	Pomelos Hachis Parmentier*  Salade verte Fruit de saison	Toast au jambon  Filet de poisson sauce dieppoise Semoule Mousse au chocolat
Pain confiture	Pain beurre	Goûter atelier TAP	Yaourt gâteau

LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
MENU HAMBURGER	Œuf dur salade Rôti de porc  Compote Yaourt	Salade composée Lasagne Maison Crème anglaise et son petit gâteau	Pâté de foie  Poisson frais Poêlée de légumes Fruit de saison
Pain beurre chocolat	Pain Nutella	Goûter atelier TAP	Pain confiture
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
Salade de tomates Pudding de coquillettes et jambon Compote de pommes	Salade canut (3) Brochettes de dinde à la mexicaine Semoule Fruit de saison	Pomelos Sauté de porc  Duo de haricots Dessert maison	Charcuterie salade Poisson pané jus de citron Riz pilaf Yaourt  fermier
Pain beurre	Pain confiture	Goûter atelier TAP	Pain beurre chocolat
LUNDI 3 AVRIL	MARDI 4 AVRIL	JEUDI 6 AVRIL	VENDREDI 7 AVRIL
Betteraves  Pâtes fraîches à la carbonara Fromage râpé Fruit de saison	Riz au thon Rôti de veau  Petits pois Yaourt mixé aux fruits	Salade composée Bouchée à la reine maison Salade verte Gâteau maison	Carottes Poisson de nos  côtes Jardinière de légumes Desserts variés
Pain Nutella	Pain beurre confiture	Goûter atelier TAP	Gâteau/verre de lait

1 : SALADE ANGEVINE : endives, fromage, jambon, tomates, persil

2 : SALADE ESPAGNOLE : chorizo, tomates, maïs, échalote

3 : SALADE CANUT : laitue, saucisson à l'ail, tomates, maïs, échalote, persil, croûtons

Restaurant scolaire : 02/96/51/51/50 restaurantscolaire.coetmieux@gmail.com

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

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL ANDEL

Pain : LE FOURNIL DE COETMIEUX

Galettes/crêpes : GALETTE BERTEL PLEUDIHEN SUR RANCE

Légumes : ETS BOURGUIGNON TREMUSON

Pdt/carottes : ERIC CABARET HILLION