



# **RESTAURANT SCOLAIRE DE COETMIEUX**

## **MENUS DU 12 MARS AU 24 AVRIL**



Page Facebook : Restaurant scolaire de Coëtmieux

<b>LUNDI 12 MARS</b>	<b>MARDI 13 MARS</b>	<b>JEUDI 15 MARS</b>	<b> VENDREDI 16 MARS</b>
Tomates/fromage/jambon  Raviolis Salade verte   Petits nova aux fruits et sa gavotte	Pomelos  Steak haché frais  Chips de pomme de terre maison   Salade  Glace	Salade strasbourgeoise  Palette à la diable Lentilles cuisinées  Fromage  Fruit de saison	Betteraves rouges  Poisson de nos côtes  Jardinière de légumes  Yaourt fermier 
<b>Pain beurre / Lait</b>	<b>Pain Nutella</b>	<b>Brioche maison/lait</b>	<b>Pain compote</b>
<b>LUNDI 19 MARS</b>	<b>MARDI 20 MARS</b>	<b>JEUDI 22 MARS</b>	<b> VENDREDI 23 MARS</b>
Carottes râpées   Nuggets filet de poulet Haricots verts  Gâteau au fromage blanc	Céleri Mayonnaise  Rôti de porc   Carottes/Salsifis Tome de St Donan Fruit de saison	Taboulé maison  Bœuf bourguignon  Pépinettes  Fromage blanc de Saint Rieul 	Salade au fromage  Dos de cabillaud beurre blanc  Pomme de terre  Crêpe au sucre 
<b>Pain Nutella</b>	<b>Pain beurre chocolat</b>	<b>Yaourt/Barre bretonne</b>	<b>Pain beurre / Banane</b>
<b>LUNDI 26 MARS</b>	<b>MARDI 27 MARS</b>	<b>JEUDI 29 MARS</b>	<b> VENDREDI 30 MARS</b>
Salade Espagnole  Émincé de volaille au lait de coco Riz pilaf  Flamby	Salade de thon  Croissant au jambon maison Salade verte  <b>Crème brûlée maison</b>	Pomelos  Hachis Parmentier*  Salade verte  Fruit de saison	Toast au jambon  Filet de poisson sauce dieppoise Semoule  Mousse au chocolat
<b>Pain compote</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>Gâteau maison</b>	<b>Pommes / Gâteau</b>

LUNDI 2 AVRIL	MARDI 3 AVRIL	JEUDI 5 AVRIL	VENREDI 6 AVRIL
<b>Lundi de Pâques</b> 	Œuf dur salade Rôti de porc  Compote Yaourt	Salade composée Lasagne Maison Panna cotta et son petit gâteau	Charcuterie salade  Poisson frais Poêlée de légumes Fruit de saison
	<b>Pain beurre chocolat</b>	<b>Yaourt Gâteau</b>	<b>Pain compote</b>
LUNDI 9 AVRIL	MARDI 10 AVRIL	JEUDI 12 AVRIL	VENREDI 13 AVRIL
Salade de tomates Pudding de coquillettes et jambon Compote de pommes	Salade canut Brochettes de dinde au curry Semoule Fruit de saison	Pomelos Sauté de porc  à l'ananas Duo de haricots Gâteau maison 	Paté de foie  Poisson pané jus de citron Riz pilaf Yaourt  fermier
<b>Pain beurre / Lait</b>	<b>Pain Nutella</b>	<b>Gâteau maison</b>	<b>Pain beurre / Bananes</b>
LUNDI 16 AVRIL	MARDI 17 AVRIL	JEUDI 19 AVRIL	VENREDI 20 AVRIL
Betteraves  Pâtes fraîches à la carbonara Fromage râpé <b>Cookies maison</b>	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 Fromage blanc
<b>Pain compote</b>	<b>Pain beurre</b>	<b>Gâteau maison</b>	<b>Pommes / Gâteau</b>
LUNDI 23 AVRIL	MARDI 24 AVRIL		
Concombre Filet mignon de porc Haricots blancs cuisinés Desserts variés	<b>MENU</b> <b>KEBAB</b>		
<b>Pain beurre / Lait</b>	<b>Pain Nutella</b>		

**Nos fournisseurs de produits en circuit court :**



Pâtes fraîches et œufs: TY PASTA SAVEURS D'ARGOAT PLERIN

Poisson : PECHEURS D'ARMOR LANVOLLON

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 : LA CREPERIE DE YOUENN LANGUEUX

Légumes : ETS BOURGUIGNON TREMUSON

Pdt/carottes : ERIC CABARET HILLION