



COETMIEUX



RESTAURANT SCOLAIRE DE COETMIEUX

MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE

Lundi 5 Novembre	Mardi 6 Novembre	Jeudi 8 Novembre	Vendredi 9 Novembre
Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Salade verte	Feuilleté fromage
Raviolis/salade	Nuggets frites	Galette saucisse 	Filet de poisson Riz/ratatouille
Fromage		Crêpe	Yaourt
Fruit de saison	Mousse au chocolat		
Pain beurre	Pain Nutella	Viennoiserie/lait	Pain fromage
Lundi 12 Novembre	Mardi 13 Novembre	Jeudi 15 Novembre	Vendredi 16 Novembre
Potage	Saucisson sec	Oeuf mayonnaise	Salade de tomates
Sauté de porc  Pépinettes	Rôti de dinde sauce forestière Haricots beurre	Cuisse de poulet rôti  Petits pois	Poisson sauce beurre blanc Semoule
Fruit de saison	Yaourt bio 	Beignet au chocolat	Glace
Pain beurre chocolat	Pain beurre	Gâteau maison/lait	Pain Nutella
Lundi 19 Novembre	Mardi 20 Novembre	Jeudi 22 Novembre	Vendredi 23 Novembre
Toast au camembert	Tomates vinaigrette	Salade canut*	Betteraves
Émincé de poulet à la crème  Riz	Tartiflette Salade verte	Filet de poisson pané sauce tomates Semoule	Émincé de porc Compote
Fruit de saison	Fromage blanc coulis de fruits	Gâteau maison	Fromage
Pain fromage	Pain beurre	Fromage blanc/gâteau	Pain Nutella
Lundi 26 Novembre	Mardi 27 Novembre	Jeudi 29 Novembre	Vendredi 30 Novembre
Concombre	Tartine campagnarde	Salade de PDT	Potage
Filet de poisson meunière Purée	Steak haché frais Duo de haricots	Sauté de poulet Jardinière de légumes	Pudding de coquillettes
Crêpe au chocolat	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage
	Fruit de saison		Compote
Pain beurre	Pain fromage	Yaourt/gâteau	Pain beurre chocolat

Lundi 3 Décembre	Mardi 4 Décembre	Jeudi 6 Décembre	Vendredi 7 Décembre
Potage Saucisse Haricots blancs Fromage Flamby	Tomates fromage Jambon sauce madère Légumes d'automne Crème au chocolat	Salade angevine* Timbale milanaise Fruit de saison	Carottes râpées Poisson Poêlée de légumes Yaourt fermier
Pain fromage	Pain Nutella	Gâteau maison/lait	Pain beurre
Lundi 10 Décembre	Mardi 11 Décembre	Jeudi 13 Décembre	Vendredi 14 Décembre
Potage Chili con carne Crème à la vanille	Salade buffet* Cordon bleu Carottes salsifis Compote gâteau	Carottes maïs Couscous maison Fromage Beignet	Salade composée Brandade de morue Salade Fruit de saison
Pain beurre chocolat	Pain beurre	Gâteau maison/lait	Pain fromage
Lundi 17 Décembre	Mardi 18 Décembre	Jeudi 20 Décembre	Vendredi 21 Décembre
Betteraves râpées Quiche lorraine Salade verte Liégeois	Riz la niçoise Escalope de volaille Printanière de légumes Yaourt	REPAS DE NOEL	Friand Poisson PDT vapeur Desserts variés
Pain Nutella	Pain beurre	Gâteau maison/lait	Pain fromage

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

SALADE ANGEVINE : endives, jambon, gruyère, vinaigrette

SALADE BUFFET : salade verte, pomelos, dés de fromage, vinaigrette

RIZ A LA NICOISE : riz, anchois, tomates, olives, thon

TARTINE CAMPAGNARDE : Crème liquide, fromage râpé, lardons sur une tartine de pain du fournil de Coëtmioux

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 : PECHEURS D'ARMOR LANVOLLON

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

Viande de porc : FERME DE LA MARE LAMBALLE

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL ANDEL

Galettes et crêpes : LA CREPERIE DE YOUENN LANGUEUX

Pain : LE FOURNIL DE COETMIEUX