



RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

MENUS du 25 février au 5 avril 2019

Lundi 25 février	Mardi 26 février	Jeudi 28 février	Vendredi 01 Mars
Salade Coleslow Rôti de dinde sauce forestière Haricots verts Fromage frais Fruit de saison	Saucisson sec cornichons Spaghettis à la bolognaise/fromage Cocktail de fruits	Concombre à la Crème Paëlla Brownies maison	Toast hawaïen Paupiette de veau Pomme noisettes Crème vanille
Pain beurre chocolat	Pain confiture	Brownies	Yaourt /biscuit
Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 m
Velouté de potimarron Omelette frites/salade Camembert Fruit de saison	Terrine de campagne Saucisse lentilles Yaourt Aromatisé	Œuf vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Petits pois /Carottes Tarte aux pommes Maison	Feuilleté au fromage Filet de poisson frais Riz basmati Fromage Compote gâteau
Pain nutella	Pain beurre/lait	Compote/barre bretonne	Pain compote
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Toast au fromage de Chèvre Tajine de poulet Semoule Fruit de saison	Salade niçoise Escalope de dinde Tortis Entremet vanille	Salade verte Tartiflette Bavarois au fruit	Betteraves Rôti de porc à la moutarde Compote Yaourt fermier
Pain confiture	Yaourt/biscuit	Madeleine Yaourt	Pain beurre
Lundi 18 mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 2
Charcuterie Filet de poisson meunière Carottes braisées Crêpe au chocolat	Tartine campagnarde Steak hâché frais Sauce béarnaise Pâtes fraîches Fromage Fruit de saison	Salade Canut Boulettes de bœuf Gratin de pdt et choux fleurs Flan pâtissier du boulangier	Potage Dubarry Escalope viennoise Haricots beurres Fromage blanc fermier
Pain beurre chocolat	Pain nutella	Goûter du chef	Pain compote

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Potage Rougaille Saucisse Riz Thaï Crème caramel	Taboulé Cordon bleu Haricots verts tomates Île flottante Crème anglaise	Tomates Aiguillettes de poulet au curry Purée de pdt Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Beignet de calamar Boulgour /brocolis Glace
Pain beurre/lait	Pain confiture	Gateau au pommes	Pain nutella
Lundi 1 avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
Macédoine de légumes au thon Chili con carne Crème au chocolat	Salade terre et mer Jambon sauce madère Printanière Fromage Fruit de saison	Pomme fruit vinaigrette Pizza maison Salade Liégeois Vanille	Salade strasbourgeoise Filet de poisson frais Carottes /semoule Fromage Desserts variés
Pain beurre/fruit	Pain confiture	Muffin au chocolat	Yaourt /biscuit

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

TARTINE CAMPAGNARDE : Crème , fromage râpé, lardons

Salade terre et mer:salade,lardons,tomates,surimi

Salade coleslow :Carottes,choux blanc

Salade niçoise:riz,tomate,thon

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

Nos fournisseurs de produits en circuit court :

Produit local

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 : FERME DE LA MARE

Volaille : MARIE-JEANNE AVRIL ANDEL

Le bœuf est d'origine française