















COETMIEUX



## RESTAURANT SCOLAIRE DE COËTMIEUX

### MENUS du 6 janvier au 07 février 2025

06/01/25	07/01/25	09/01/25	10/01/25
Carottes râpées  Crème vanille Spaghettis Bolognaise Fromage  Yaourt nature Sucré	Salade pdt , tomates, chorizo  Escalope de dinde pané Carottes vapeur  crème anglaise Cake marbré	Salade verte   Tartiflette  Savojarde  Clémentine	Salade angevine  Poisson Frais Sauce ciboulette Riz   Crème vanille 
Pain beurre	Pain /chocolat	Brioche maison	Pain confiture
13/01/ 25	14/01/25	16/01/25	17/01/25
Friand au fromage  Galette saucisse Salade  Fromage  Pomme	Velouté de potimarron  Tagliatelle à la tomate Fromage râpé  Yaourt fermier 	Radis et sa portion de beurre  Paupiette de veau Gratin de choux fleurs/pdt  Galette des rois ( Boulangerie le fournil)	Terrine campagnarde  Fish and chips Salade verte  Flan vanille caramel
Pain beurre/chocolat	Pain beurre/lait	Croissant	Pain /pâte à tartiner
20/01/25	21/01/25	23/01/25	24/01/25
Œuf dur Mayonnaise  Semoule/pois chiche Ratatouille Salade verte  Fromage blanc au coulis de framboises	Concombres vinaigrettes  Jambon sauce madère Purée de pommes de terre  Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Moussaka Salade verte  Gâteau aux pommes caramélisées	Concombre/ thon  Poisson frais Riz/brocolis   Entremet Chocolat Gâteau
Pain beurre	Pain compote	Gâteau	Pain confiture

27/01/25	28/01/25	30/01/25	31/01/25
Carottes râpées Emmental 	Salade/emmental	Pamplemousse	Toast jambon fromage
Tortellinis au Fromage/Salade verte	Hachis parmentier	Couscous	Filet de poisson pané 
Liégeois Vanille	Fromage 	Glace	Semoule/Carottes
	fruit		Yaourt nature
Pain beurre /chocolat	Pain beurre/lait	Brioche	Pain /pâte à tartiner
03/02/25	04/01/25	06/02/25	07/02/25
Salade niçoise	Taboulé	Salade/emmental/ maïs/tomate croûtons	Œuf mayonnaise
Sauté de porc au Caramel 	Omelette au fromage 	Sauté de bœuf "Stroganoff" 	Poisson frais 
Petits pois carottes	Pommes noisette	Pâtes fraîches	boulgour/Carottes braisées
îles flottantes	Fromage	Far breton	Compote /gâteau
Crème anglaise	Salade de fruits		
Pain beurre	Pain compote	Far	Pain confiture

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

**TARTINE CAMPAGNARDE** : Crème , fromage râpé, lardons

**Salade terre et mer**:salade,jambon,tomates,surimi

**Salade coleslow** :Carottes,choux blanc

**Salade niçoise**:riz,tomates,thon

**Salade de la mer** : riz,surimi,thon,maïs

**Pour des raisons indépendantes de notre volonté, ces menus sont susceptibles de changements**

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

**Pâtes fraîches** : *TY PASTA (Plérin)*

**Poisson** : *Gallen/top atlantique*

**Produits laitiers** : *SAINT-RIEUL LAIT ET LA FERME DE LA BLANDIRIE SAINT-DONAN*

**Viande de porc** : *FERME de(daniel Tanguy)*

**Volaille** : *Vol france*

**Viande de bœuf** : *La Charolaise de la pironnais (Andel)*

**Légumes de jernuguen**:pdt,fraise(Hillion)

**Oeufs** : *Ferme de Kermedret( plelo)*

**Le bœuf est d'origine française.**

**Produits locaux** ou à **moins de 20 km autour de coetmieux**



**MENU végétarien sans protéine animal**