

Plan alimentaire

RESTAURANT SCOLAIRE
22970 COADOUT

Du 05/10/26 au 16/10/2026

le déjeuner doit comprendre :

Une crudité (C)
Viande, Poisson ou Œufs (V.P.O)
Légumes verts cuits (L.V.C)
Fromage (FR) ou Laitage (L)

	05/10	06/10	08/10	09/10
Entrée	Concombre à la vinaigrette	Toast au chèvre chaud	Maïs / feta	Potage aux légumes
Plat protidique	Cuisse de poulet	Pané gourmand tomate /mozzarella	Hachis Parmentier	Poisson en sauce
Garniture/ accompagnement	Petits Pois/ carottes	Haricots verts	Salade	Boulgour / quinoa
Produit laitier	Fromage			Fromage blanc
Dessert	Entremet au chocolat	Compote à la poire et biscuit	Fruit de saison	
	12/10	13/10	15/10	16/10
Entrée	Tressée au fromage bio	Carottes râpées	Betteraves rouges / dés d'emmental	Velouté de potimarron
Plat protidique	Chili sin carne	Poulet	Rôti de porc	Filet meunière
Garniture/ accompagnement	Riz basmati	Frites	Compote / pommes de terre	Julienne de légumes / semoule bio
Produit laitier		Yaourt sucré	Fromage blanc aux fruits	
Dessert	Entremet à la vanille			Glace
Entrée				
Plat protidique				
Garniture/ accompagnement				
Produit laitier				
Dessert				
Entrée				
Plat protidique				
Garniture/ accompagnement				
Produit laitier				
Dessert				
Entrée				
Plat protidique				
Garniture/ accompagnement				
Produit laitier				
Dessert				

La viande (*) est livrée par

Dispense d'agrément sanitaire N° - Viande Bovine certifiée d'Origine Française

La volaille est livrée par A2S Krill, la viande de porc par l'EARL de Kermabrouz de Coadout (22970)

* Les steaks hachés sont frais et livrés par

* La viande hachée pour préparations (Bolognaïses, Parmentier, etc...), est livrée surgelée par

Yaourts bio livrés par la ferme Ty Lipous de Moustéru (22200)