Plan alimentaire

RESTAURANT SCOLAIRE
22970 COADOUT

Du 02/11/26 au 13/11/2026

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)

	02/11	**03/11**	**05/11**	**06/11**
Entrée	Concombre à la vinaigrette	Velouté de potimarron	Betteraves rouges	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Paupiette de dinde	Croque veggie	Lasagnes à la bolognaise	Poisson en sauce
Garniture/ accompagnement	Pâtes / carottes / pruneaux	Haricots verts	Salade	Épeautre / sauce aux poireaux
Produit laitier	Fromage bio		Yaourt aux fruits	
Dessert	Compote et biscuit	Entremet à la vanille		Liégeois
	09/11	**10/11**	**12/11**	**13/11**
Entrée	Carottes râpées	Tressée au fromage bio	Crêpe à l'emmental	Soupe de légumes
Plat protidique	Escalope de dinde aux champignons	Omelette / endives	Saucisse	Filet meunière / brocoli
Garniture/ accompagnement	Duo de haricots	Pommes de terre rissolées	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre à la vapeur
Produit laitier	Fromage bio			Yaourt à la vanille bio
Dessert	Crème au chocolat	Poire au chocolat	Fruit de saison	
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)
* La viande hachée pour préparations (Bolognaises, Parmentier, etc…), est livrée surgelée par Krill – so breizh
Yaourts bio livrés par la ferme Ty Lipous de Moustéru (22200) et krill