



restauration.scolaire@ville-coex.fr
02.51.54.08.39

MENU CANTINE

Du 2 février au 06 mars 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 février	Entrée	Céleri rémoulade et comté	Charcuterie	Soupe à l'alphabet	menu végétarien Taboulé à l'emmental	Toast de sardines
	Plat	Jambon grillé (petitgas) Frites	Poisson du jour Blé à la tomate	Hachis parmentier	Omelette persillée Haricots verts	Escalope viennoise locale Petits pois à la Française BIO
	Dessert	Yaourt BIO	Pâtisserie	Crème anglaise	Liégeois chocolat et biscuit	Fruits
Du 9 au 13 février	Entrée	Céleri rémoulade	Pomme de terre œuf sauce tartare	Chou blanc mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Mousse de bettrave
	Plat	Normandin de veau sauce forestière Tortis	Colin meunière MSC Épinards à la béchamel	Aiguillettes de volaille sauce paprika Blé	Gratin montagnard végétarien (plat complet)	Jambon grill HVE Purée de butternut
	Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit frais	Flan vanille	Pêches au sirop	Gâteau au chocolat
Du 02 au 06 mars	Entrée	Céleri rémoulade	Lentilles boulgour au surimi	Pâté de foie HVE et cornichons	Brocolis a la moutarde	Coleslaw
	Plat	Lasagnes bolognaises (plat complet)	Palette de porc Petits pois	Rôti de dinde au jus Carottes persillées	Tajine de boulettes de soja Semoule HVE	Brandade de poisson MSC (plat complet)
	Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Compote de pomme banane	Cake aux pépites de chocolat	Flan au caramel

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve d'approvisionnement

VBP : Viande Bovine issue de l'agriculture locale / Vendée VPF : Viande de porc issue de l'agriculture vendéenne VVF : Viande de Volaille locale ou Française VVF : Viande de Veau Française BIO : Issue de l'agriculture biologique (Vendée ou locale) *:
Poisson frais du jour selon arrivage journalier



nant du

crustacés, oeufs, lait, fruits à coques, poissons, arachides, soja, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en contenant de plus 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes

crustacés, oeufs, lait, fruits à coques, poissons, arachides, soja, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en contenant de plus 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques