

restaurantscolaire@ville-coex.fr
02.51.54.08.39

ville de COËX

MENU CANTINE

Du 09 novembre au 04 décembre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 09 au 13 novembre	*Entrée*	Carottes râpées **BIO**	***menu végétarien*** Œuf mayonnaise **Pizza au fromage** **Salade Verte** Fruits		Salade strasbourgeoise (pomme de terre / fromage / saucisse)	Toast de sardine
	Plat	**Haché de volaille Local** **Brisure de choux fleurs**			**Poisson de la criée** **Brocolis BIO**	**Boule d'agneau** **Semoule BIO**
	Dessert	Compote de fruits			Crème dessert Chocolat	Fruit
Du 16 au 20 novembre	*Entrée*	Céleri rémoulade	Taboulé **BIO** au gouda	Avocat	Concombre au fêta	***menu végétarien*** Potage de légumes
	Plat	**Tartiflette** **Salade verte**	**Saucisse de Volaille Local** **Ratatouille**	**Sauté de Porc** **Mogette de Vendée**	**Poisson de la criée** **Purée Potiron**	**Hachis bolognaise végétal**
	Dessert	Flanby	Ananas au sirop	Liégeois à la vanille	Pâtisserie	Yaourt **BIO**
Du 23 au 27 novembre	*Entrée*	Salade de thon	Friand au fromage	Betteraves	***menu végétarien*** Potage vermicelles	Pâté de foie Cornichon
	Plat	**Chipolatas de Porc Local** **Lentille verte BIO**	**Paupiette de Veau** **Pâtes BIO**	**Escalope viennoise de Volaille** **Purée de Potiron**	**Hachis parmentier**	**Poisson du jour** **Épinard à la crème**
	Dessert	Fruits	Petits suisse sucré	Fruits	Île flottante	Fruits
Du 30 novembre au 4 décembre	*Entrée*	Macédoine de légumes	Betteraves **BIO** et Pomme Gala	***menu végétarien*** Taboulé	Céleri rémoulade	Quiche lorraine
	Plat	**Pâtes bolognaises**	**Poisson de la criée** **Riz créole BIO**	**Croque au fromage** **Petits pois**	**Rôti de Porc Local** **Lentille verte BIO**	**Cordon bleu Frais Local** **Haricots verts BIO**
	Dessert	Fruits	Fromage blanc Avec son coulis	Fruits	Entremet à la vanille Et biscuit	Fruit

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

*VBP : Viande Bovine issue de l'agriculture locale ou Française / VPF : Viande de porc issue de l'agriculture vendéenne ou Française / 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*

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, 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