RESTAURANT SCOLAIRE DE COEX

02.51.54.08.39
restaurantscolaire@ville-coex.fr

MENUS DU 19 FEVRIER 2024 AU 22 MARS 2024

LUNDI 19 / 02	MARDI 20 / 02	JEUDI 22 / 02	VENDREDI 23 / 02
Salade normande Jambon de porc Local Carottes à la coriandre BIO Fromage Fruit	Céleri râpé Sauce bulgare Poisson du jour Riz BIO Ile flottante	***menu végétarien*** **Potage** Gratin œufs dur béchamel Salade verte **Pêches au sirop**	Rillettes de sardines Escalope viennoise Locale Haricots verts BIO Liégeois chocolat
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VA	CAN	CES	
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	D'	HI	VER
LUNDI 11 / 03	MARDI 12 / 03	JEUDI 14 / 03	VENDREDI 15/ 03
menu végétarien Carottes râpées BIO Hachis végétarien Salade verte Fruit	Charcuterie Poisson du jour Julienne de légumes Fromage blanc au coulis / biscuit	Salade de thon Sauté de bœuf Local Coquillettes BIO Fromage Fruit	Radis beurre Boules d'agneau Pommes rissolées Yaourt BIO
LUNDI 18 / 03	MARDI 19 / 03	JEUDI 21 / 03	VENDREDI 22 / 03
Galantine d'olives Poisson du jour Epinards et pommes de terre Compote de fruits	Betteraves BIO Cordon bleu Local Haricots verts Yaourt BIO	Concombres à la fêta Rôti de porc Local Purée maison Fruit	**menu végétarien** **Salade aux 2 fromages** Steak végétal Brocolis BIO **Pâtisserie**

**** 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 Vollaille locale ou Française VVF : Viande de Veau Française BIO : Issu de l'agriculture biologique (Vendée ou local) *: 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 suivant : Céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en contenant de plus 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques