	lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	mercredi 7 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Entrée	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Tomate BIO et mozza	Iceberg	Carottes râpées BIO
Viande/Poisson	Pâtes BIO à la carbonara de dinde	Bœuf Label Rouge bourguignon	Dés de saumon sauce estragon	Clafoutis courgettes quinoa et fromage de brebis	Poisson pané MSC et citron
Légumes/Féculents	Brocolis persillés	Carottes persillées BIO et pommes vapeur	Epinards béchamel BIO et mélange 5 céréales		Ratatouille et boulgour BIO
Laitage	Saint nectaire AOP	Rondelé aux noix	Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la vanille	Chanteneige
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit frais	Compote pomme pêche Jus de fruits Biscuit moelleux	Fruit frais	Beignet au chocolat

TOQUE & SENS Provence

Cogolin

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Entrée	AUVERGNE RHONE ALPES Salade de lentilles BIO	LES HAUTS DE FRANCE Betteraves et endives vinaigrette BIO	NORMANDIE Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette	NOUVELLE AQUITAINE Potage aux fèves façon garbure	L'ILE DE France Champignons frais sauce crème
Viande/Poisson	Potée auvergnate (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc)	Aiguillettes de poulet sauce au maroille	Tarte au fromage	Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)	Steak haché de bœuf sauce mironton (sauce tomate, cornichons, oignons)
Légumes/Féculents	***	Purée de pommes de terre BIO	Salade verte vinaigre de cidre	Duo d'haricots	Petits pois fermière
Laitage	Cantal AOP	Mimolette	Petit filou	Tomme grise	Brie
Dessert	Fruit frais BIO	Fromage blanc cannelle et crumble	Compote de pommes et biscuit galette pur beurre	Fruit frais BIO	Gâteau façon financier maison
			Biscuit moelleux Jus de fruits		

TOQUE & SENS Provence

Cogolin TERRE MER

	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Entrée	Cœurs de palmier et mais	Radis en rondelle	Taboulé	Salade de concombres et tomates	Coleslaw BIO
Viande/Poisson	Emincé de dinde Label Rouge aux champign	Omelette	Sauté de veau marengo	Jambon de dinde	Blanquette de colin
Légumes/Féculents	Gnocchetti et fondue de poireaux	Epinards à la crème BIO et blé	Gratin de courgettes et riz créole	Purée de pommes de terre BIO et haricots beurres persillés	Boulgour BIO et chou fleur persillé
Laitage	Saint paulin	Kiri	Chèvre	Fromage frais sucré	Emmental
Dessert	Fruit frais BIO	Eclair au chocolat	Fruit frais	Compote pomme coing	Fruit frais BIO
	Jus de fruits et yaourt nature sucré Biscuit moelleux	Jus de fruits et fruit Biscuit moelleux	Jus de fruits et fromage blanc aromatisé Biscuit moelleux	Jus de fruits et fruit Biscuit moelleux	Jus de fruits et yaourt sucré Biscuit moelleux

TOQUE & SENS Provence

Cogolin TERRE MER

La simplicité a du goût !

	lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Entrée	Salade verte	Céleri rémoulade BIO	Crêpe emmental	Endives vinaigrette	Velouté de carotte curry
Viande/Poisson	Raviolis frais à la brousse	Filet de merlu MSC à la provençale	Cuisse de poulet Label Rouge aux herbes	Boulettes de bœuf à l'orientale	Potimentier
Légumes/Féculents		Brocolis persillés/ Mélange 5 céréales	Poelée forestière/ Coquillettes BIO	Semoule BIO/ Légumes couscous	Salade verte BIO
Laitage	Fromage râpé	Tartare ail et fines herbes	Comté AOP	Yaourt nature et sucre	Mimolette
Dessert	Fruit frais BIO	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO	Cake aux myrtilles maison	Salade d'oranges sauce chocolat
	Jus de fruits et compote Biscuit moelleux	Jus de fruits et petit suisse sucré Biscuit moelleux	Jus de fruits et compote Biscuit moelleux	Jus de fruits et fruit Biscuit moelleux	Jus de fruits et fromage frais sucré Biscuit moelleux

TOQUE & SENS Provence

Cogolin

La simplicité a du goût !