














Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 30 mai au 3 juin 2022



	lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
REPAS MIDI	Menu Végétarien 	Tomate BIO LOCALE mozzarella 	Taboulé	Concombre BIO sauce bulgare 	Salade verte BIO vinaigrette et croustons 
	Melon	Quenelles sauce nantua	Sauté de bœuf LR  sauce au romarin	Poisson pané et citron 	Sauté de porc LR  au jus
	Omelette	Riz créole	Haricots beurre CE2 persillés	Epinards BIO à la crème 	Purée de courgettes et pommes de terre
	Semoule BIO 	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé BIO 	Coulommiers	Petit fromage frais sucré
	Ratatouille	Fruit frais	Moelleux aux pêches 	Compote de pommes HVE 	Fraise et crumble
	Emmental				
Lacté saveur vanille					
GOÛTERS	0	0	Jus de fruits	0	0
	0	0	Biscuit moelleux	0	0
	0	0		0	0



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'Agriculture Biologique



Local



Produit de la mer durable



Végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification

Environnementale Niveau 2









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 6 au 10 juin 2022



	lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p> <i>Menu Végétarien</i></p> <p>Carottes râpées BIO </p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes HVE </p>	<p>Salade de blé BIO </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Pastèque</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons </p> <p>Parmentier de poisson aux carottes</p> <p>***</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit frais</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Jus de fruits</p> <p>Biscuit moelleux</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'Agriculture Biologique



Local



Produit de la mer durable



Végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification










Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 3- Du 13 au 17 juin 2022



	lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
REPAS MIDI	<p>Menu végétarien </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Œuf dur florentine BIO </p> <p>***</p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomate BIO </p> <p>et mais vinaigrette</p> <p>Pilon de poulet et ketchup (aiguillettes maternelles)</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Iceberg et croutons </p> <p>Steak haché de bœuf charolais au jus</p> <p>Carottes BIO persillées </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Edam</p> <p>Donuts</p>	<p>Salade de lentilles, petits pois, framboise et fromage de brebis</p> <p>Filet de merlu sauce tomate </p> <p>Polenta</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Melon</p> <p>Chipolatas</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tarte au citron</p>
	GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Jus de fruits Biscuit moelleux 0	0 0 0



Viande Française

Viande charolaise

Issu de l'Agriculture Biologique

Local

Produit de la mer durable



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale Niveau 2













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la ville de Coqolin

SEMAINE 4- Du 20 au 24 juin 2022



	lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
REPAS MIDI	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Riz créole BIO  Ratatouille</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Gateau marbré au chocolat</p>	<p><i>Menu Végétarien</i> </p> <p>Concombre en cube sauce tzatziki</p> <p>Enchilada (haricots rouges, maïs, légumes sauce tomate, fromage, oignons)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare ail et fines herbes</p> <p> Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette</p> <p>Pavé de colin sauce safranée</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Crêpe jambon fromage</p> <p>Sauté de veau jus aux herbes </p> <p>Piperade</p> <p>Polenta</p> <p>Buche de lait mélange</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Céleri rémoulade BIO </p> <p>Boulettes de bœuf sauce catalane</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Compote de pomme fraise</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Jus de fruits</p> <p>Biscuit moelleux</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'Agriculture Biologique



Local



Produit de la mer durable



Végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale










CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Cogolin

Semaine 5- Du 27 juin au 1er juillet 2022



	lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
REPAS MIDI	<p>Melon charentais</p> <p>Sauce bolognaise au thon</p> <p>Torti BIO </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade grecque BIO </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Salade de lentilles BIO </p> <p>Steak haché de veau sauce pizzaiolo</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Gnocchi</p> <p>Brie</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><i>Au Revoir les Grands</i> Pastèque</p> <p> Fish and chips (pommes rissolées) sauce chapeau melon</p> <p>***</p> <p>0</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Glace locale </p>	<p>Salade de riz BIO </p> <p>Omelette </p> <p>Petits pois et carottes BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Jus de fruits</p> <p>Biscuit moelleux</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>



Viande Française

Viande charolaise

Issu de l'Agriculture Biologique

Local

Produit de la mer durable



Végétarien



Œufs plein air



Préparé en cuisine



AOP et IGP



Label Rouge

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification

Environnementale Niveau 2

