

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 1er au 5 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Menu Végétarien Tranche de pastèque BIO Œuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre Concombre sauce bulgare Fromage frais Fraidou Lacté saveur vanille	Salade verte BIO vinaigrette Quenelles de brochet sauce nantua Riz créole BIO Haricots verts BIO persillés Petit fromage frais sucré Fruit frais	Salade de rondelles de radis Sauté de bœuf LR sauce au romarin Petits pois carottes Buche de lait mélange Moelleux à la pêche	Salade de lentilles Sauté de dinde LR sauce au thym Ratatouille Boulgour Yaourt aromatisé aux fruits Fruit frais BIO	Tomate BIO LOCALE et mais vinaigrette Colin d'Alaska sauce citron Epinards BIO à la béchamel Montcadi croûte noire Purée de pommes HVE et madeleine
	GOÛTERS	Biscuit moelleux Laitage individuel Jus de fruits	Biscuit moelleux Yaourt à boire Jus de fruits	Biscuit moelleux Pain et fromage	Biscuit moelleux Yaourt à boire Jus de fruits



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



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 8 au 12 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Fromage frais vache qui rit</p> <p>Glace cone chocolat vanille</p>	 <p>Menu végétarien Betteraves BIO à la vinaigrette </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles sauce tomate</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes rissolées et ketchup</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Iceberg vinaigrette</p>  <p>Rôti de bœuf LR</p> <p>Salade de lentilles Carottes râpées</p> <p>Gouda BIO </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Melon charentais</p>  <p>Sauce bolognaise au thon</p> <p>Penne semi complètes BIO </p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
GOÛTERS	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Pain et fromage</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Pain et chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



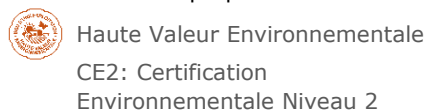
Viande Française

Viande charolaise

Issu de l'Agriculture Biologique

Local













Produit de la mer durable



Menus de la ville de Coqolin

SEMAINE 3- Du 15 au 19 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p> Menu Végétarien</p> <p>Taboulé BIO </p> <p>Omelette BIO </p> <p>Piperade Pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Cake à la tapenade </p> <p>Sauté de veau VF  sauce au paprika</p> <p>Gratin de courgettes BIO </p> <p>Gnocchi</p> <p>Carré</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomate vinaigrette et feta</p> <p>Rôti de dinde LR  sauce aux olives</p> <p>Blé BIO </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Riz créole Carottes CE2 persillées</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit frais BIO </p>
GOÛTERS	<p>0 0 0</p>	<p>Biscuit moelleux Jus de fruits Yaourt à boire</p>	<p>Biscuit moelleux Pain et fromage</p>	<p>Biscuit moelleux Jus de fruits Yaourt à boire</p>	<p>Biscuit moelleux Pain au lait et chocolat</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

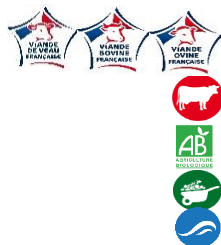


Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 22 au 26 août 2022




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Concombre BIO à la vinaigrette </p> <p>Gardianne de taureau </p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Purée de pommes abricot BIO </p>	<p>Salade iceberg </p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Fruit frais</p>			
GOÛTERS	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Jus de fruits</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

