









Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 3 au 7 octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes BIO  râpées vinaigrette</p> <p>Sauce bolognaise au thon</p> <p>Macaroni</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p>	<p>Concombre sauce tzatziki</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p> Epinards BIO  à la crème</p> <p>***</p> <p>Donuts</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Céleri BIO rémoulade </p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p> Rôti de porc au jus</p> <p>Purée de butternut et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p>
GOUTE RS	0 0 0	0 0 0	Biscuit moelleux Jus de fruits	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 10 au 14 octobre 2022 L'odyssée du goût Le bassin méditerranéen



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>Menu Végétarien- Le Maroc</p> <p>***</p> <p>Tajine végétarien (semoule, carottes, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Salade d'oranges à la cannelle</p>	<p>L'Italie</p> <p>Mascarpone au pesto rouge et gressini</p> <p>Bolognaise de bœuf </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Raisin</p>	<p>La Turquie</p> <p>Salade verte BIO et oignons </p> <p>Pain pita émincé de dinde</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc miel amandes</p>	<p>La France</p> <p>Rillettes de sardines et pain navette</p> <p>Bœuf sauce façon gardianne</p> <p>Carottes BIO persillées </p> <p>***</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>L'Espagne</p> <p>***</p> <p>Paella </p> <p>***</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Crème dessert caramel aux œufs</p>
	GOUTE RS	0	0	Biscuit moelleux Jus de fruits	0

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 17 au 21 octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu (dinde)</p> <p>Brocolis persillés Torti</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p><i>Menu végétarien</i> </p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Daube de bœuf façon provençale</p> <p>Blé BIO </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p>	<p>Potage de légumes </p> <p> Parmentier de poisson blanc au potiron </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Gateau au yaourt </p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette au citron</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>***</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

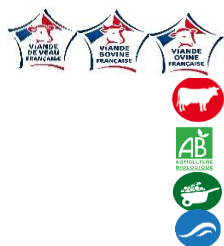


Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 24 au 28 octobre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Brouillade d'œufs</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Endives et dés de mimolette</p> <p>Sauté de bœuf sauce stroganoff</p> <p>Macaroni BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p> Menu végétarien</p> <p>Salade verte iceberg </p> <p>Fondant au fromage de brebis</p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Brownie mexicain </p>	<p>Coleslaw BIO </p> <p>Haut de cuisse de poulet basquaise (aiguillettes maternelles)</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p>	<p>Pâté de volaille et cornichons</p> <p>Parmentier de poisson </p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>
GOÛTERS	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>***</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>



Viande Française

Viande charolaise

Issu de l'Agriculture Biologique

Local

Produit de la mer durable



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

