

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1 Du 29 août au 2 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI				<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Hachis parmentier de bœuf</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>***</p> <p>Sauce bolognaise de bœuf VF</p> <p>Penne BIO semi complètes</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>Melon</p>
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	0 0 0	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 5 au 9 septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><i>Menu Végétarien</i> </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchetti brocolis et cheddar </p> <p>Salade iceberg</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p>	<p>Salade verte BIO et mais vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf sauce façon gardianne</p> <p>Salsifis persillés Boullgour</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Pastèque BIO </p> <p>Rôti de dinde VF au jus</p> <p>Gratin de courgettes Mélange 5 céréales</p> <p>***</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Rillettes (porc)</p> <p>Paella au poisson </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Salade de tomates BIO </p> <p>Steak haché de bœuf charolais et ketchup </p> <p>Pommes de terre smile</p> <p>***</p> <p>Glace mister freeze</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>



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 Coqolin

SEMAINE 3- Du 12 au 16 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet VF au jus</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Farfalle aux légumes du Sud et fromage de brebis et emmental)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Blanquette de colin </p> <p>Blé BIO </p> <p>Piperade</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Repas froid</p> <p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Taboulé</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Jus de fruits Biscuit moelleux	0 0 0	0 0 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

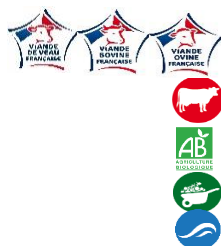







Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 19 au 23 septembre 2022




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 Betteraves BIO vinaigrette Nuggets de poulet Petits pois et carottes *** Fruit frais	Céleri râpé rémoulade Pavé de colin sauce safranée  Coquillettes Courgettes sautées *** Fromage blanc sucré	Concombre vinaigrette Boulettes de mouton sauce tomate et épices Semoule Yaourt nature et sucre ***	 Carottes BIO râpées vinaigrette Rôti de porc VF au jus Chou fleur persillé Gnocchi *** Chouquette crème à la vanille	 Menu végétarien Œuf dur mayonnaise  Dauphinois de courgettes et pommes de terre Salade verte vinaigrette Petit fromage frais aromatisé aux fruits ***
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Jus de fruits 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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Haute Valeur Environnementale
 CE2: Certification Environnementale Niveau 2


 SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Cogolin

Semaine 5- Du 26 au 30 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>***</p> <p>Boulgour BIO à la mexicaine</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Feuilleté à l'emmental</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus</p> <p>Purée de potiron CE2 et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Quenelles de brochet sauce nantua</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p>	<p>Coleslaw BIO</p> <p>Sauté de dinde VF sauce basquaise</p> <p>Petits pois CE2 mijotés</p> <p>***</p> <p>Gâteau au yaourt</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>



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

