


Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 3 au 7 juillet 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 Menu Végétarien Taboulé Omelette au fromage  Ratatouille Pommes vapeur *** Fruit frais BIO 	Concombre vinaigrette Sauce carbonara de volaille  Coquillettes BIO  Haricots verts BIO  persillés *** Mousse saveur chocolat au lait		Repas froid Melon Jambon blanc Salade de lentilles Betteraves vinaigrette Petit fromage blanc aromatisé aux fruits ***	Pique Nique Tomate BIO  croc sel Sandwich thon mayonnaise Sachet de chips *** Glace mister freeze
GOÛTERS	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



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 10 au 14 juillet 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><i>Repas froid</i> ***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Taboulé</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Pastèque BIO </p> <p>Colin d'Alaska pané et citron </p> <p>Epinards BIO à la béchamel </p> <p>***</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p><i>Repas végétarien</i> Iceberg vinaigrette</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Rôti de veau VF  au jus</p> <p>Gratin de courgettes BIO </p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p>	<p>FERIE</p>
GOÛTERS	<p>Pain et chocolat</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<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 fromage fondu vache qui rit</p> <p>Jus de fruits</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 3- Du 17 au 21 juillet 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf VF sauce au thym </p> <p>Polenta BIO  Piperade</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Taboulé</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux herbes</p> <p><i>Aiguillettes maternelles</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>***</p> <p>Glace mister freeze</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade de tomates BIO LOCALES  </p> <p>Omelette BIO au fromage </p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>***</p> <p>Chouquette crème à la vanille</p>	<p>Melon </p> <p>Sauce bolognaise au thon</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>
GOÛTERS	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain et fromage frais samos</p> <p>Jus de fruits</p> <p>0</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>



Viande Française

Viande charolaise

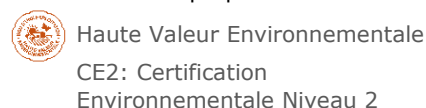
Issu de l'Agriculture Biologique

Local

Produit de la mer durable












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 24 au 28 juillet 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Coleslaw BIO  et dés de fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce moutarde </p> <p>Haricots verts persillés Boulgour</p> <p>***</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Epinards BIO  à la béchamel</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Melon</p> <p>Enchilada haricots rouges et maïs </p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p>	<p><i>Repas froid</i> ***</p> <p>Rôti de porc VF  et ketchup</p> <p>Salade de riz BIO  Salade de concombres</p> <p>Brie</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>***</p> <p>Blanquette de colin </p> <p>Carottes BIO  persillées Blé BIO </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit frais</p>
GOÛTERS	<p>Biscuit moelleux Laitage individuel Jus de fruits</p>	<p>Pain et fromage frais kiri Jus de fruits</p>	<p>Pain et chocolat Laitage individuel Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux Laitage individuel Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux Laitage individuel 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

