

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 30 octobre au 3 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	*** Dahl de lentilles corail  Riz BIO  Coulommiers Fruit frais BIO 	Iceberg et dés de mimolette vinaigrette Steak haché de bœuf charolais au jus  Haricots beurre CE2 persillés Boulgour *** Tarte aux pommes	FERIE	 Menu Végétarien Endives et mais vinaigrette Brouillade d'œufs  Epinards BIO à la béchamel  Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé aux fruits ***	Velouté de potiron  Emincé de saumon sauce crème aux herbes Coquillettes BIO  Carottes BIO persillées  *** Cake à la carotte 
GOÛTERS	Biscuit moelleux Laitage individuel Jus de fruits	Pain au lait et chocolat Laitage individuel Jus de fruits	0 0 0	Biscuit moelleux Laitage individuel Jus de fruits	Pain de mie et fromage frais samos *** 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 6 au 10 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Coleslaw BIO  Boulettes au bœuf sauce tomate Torti BIO  Haricots verts BIO  persillés Fromage frais sucré ***	Saucisson sec et cornichons Sauté de bœuf VF  sauce façon gardianne Riz BIO  Carottes persillées *** Mousse saveur chocolat au lait	*** Cuisse de poulet rôti aux herbes <i>Aiguillettes maternelles</i> Chou fleur béchamel Pommes rissolées Edam Fruit frais BIO 	 Menu Végétarien Iceberg vinaigrette Pané moelleux au gouda Petits pois et carottes *** Beignet au chocolat	 Potage de légumes BIO Parmentier de poisson au potiron  Salade verte vinaigrette Cantal AOP  ***
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Pain de mie et fromage frais kiri Jus de fruits 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 3- Du 13 au 17 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	*** Sauté de porc VF au caramel  Riz BIO  Petit fromage frais aromatisé aux fruits Purée de pommes abricots BIO 	 Menu Végétarien Salade de pois chiches Omelette au fromage  Epinards BIO à la béchamel  *** Fruit frais	*** Rôti de bœuf VF au jus  Purée de carottes et pommes de terre Camembert Fruit frais	*** Lasagne bolognaise Iceberg vinaigrette Yaourt nature sucré Madeleine 	Salade batavia et dés d'emmental vinaigrette Parmentier de poisson au notiron  *** *** *** Liégeois saveur chocolat
	0 0 0	0 0 0	Pain au lait et chocolat Jus de fruits 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

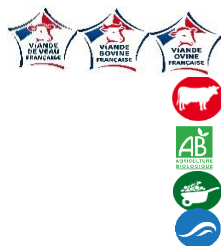


Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 20 au 24 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Crêpe au fromage Sauté de veau sauce blanche Carottes BIO persillées Riz BIO *** Fruit frais	Céleri BIO sauce cocktail Sauce carbonara (porc) Macaroni BIO Petit fromage frais sucré ***	Menu Végétarien Potage de légumes Fondant au fromage de brebis Gratin de potiron Mélange 5 céréales *** Fruit frais BIO	Salade verte BIO vinaigrette et dés de fromage Rôti de dinde VF au jus Petits pois façon fermière Gnocchi *** Semoule au lait	*** Médaillon de merlu sauce au citron Pommes vapeur Brocolis à la béchamel Saint Paulin Fruit frais BIO
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Jus de fruits Biscuit moelleux 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 5- Du 27 novembre au 1er décembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	***  Lasagne à la bolognaise Salade verte vinaigrette Tomme blanche Fruit frais BIO 	***  Steak haché de bœuf au jus Haricots verts BIO persillés  Riz BIO  Saint Nectaire AOP  Fruit frais	<i>Menu Végétarien</i> *** Raviolis à la brousse sauce provençale  *** Iceberg vinaigrette Mozzarella râpée Ile flottante	Carottes BIO  râpées et dés d'emmental vinaigrette Jambon blanc Purée de pommes de terre et potiron BIO  *** *** Fruit frais BIO 	***  Filet de colin pané et citron Chou fleur BIO à la béchamel  Mélange 5 céréales Yaourt aromatisé BIO  Brownie mexicain 
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Jus de fruits Biscuit moelleux 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

