Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 1er au 5 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	*Menu Végétarien* **Salade verte BIO vinaigrette** Nuggets au fromage Courgettes à la béchamel **Coquillettes BIO** *** Dessert lacté gélifié saveur vanille	*** Escalope de dinde VF sauce barbecue Purée de pommes de terre Chou fleur persillé Cantal AOP **Fruit frais BIO**	*Repas de Printemps* Concombre vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de bœuf VF sauce au romarin Flageolets Haricots beurre persillés *** Gâteau façon financier	**Carottes râpées BIO et mais vinaigrette** Filet de merlu sauce basquaise Riz créole Fromage frais sucré ***
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Biscuit moelleux 0 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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Haute Valeur Environnementale
CE2: Certification Environnementale Niveau 2

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 8 au 12 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet VF au jus Purée de potiron et pommes de terre **Yaourt nature BIO et sucre** ***	Salade iceberg vinaigrette Saucisse chipolatas Lentilles au jus **Carottes BIO persillées** Fromage blanc aromatisé ***	*** Sauce bolognaise au thon **Penne BIO** Emmental râpé **Fruit frais BIO**	*Menu Végétarien* Feuilleté à l'emmental Brouillade d'œufs **Epinards BIO à la béchamel** *** Fruit frais	**Coleslaw BIO et dés de fromage** Filet de hoki sauce armoricaine Haricots verts persillés Blé *** Gâteau au yaourt
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Brioche aux pépites de 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

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 3- Du 15 au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	*** Filet de colin d'Alaska pané et citron Chou fleur béchamel **Purée de pommes de terre BIO** Yaourt aromatisé Fruit frais	*** Boulettes au bœuf sauce aux olives **Semoule BIO** Tomme blanche **Fruit frais BIO LOCAL**	*Menu végétarien* **Salade verte BIO et croutons vinaigrette** Quenelles sauce tomate **Riz créole BIO** *** **Fromage blanc BIO et confiture de fraise**	*** Rôti de bœuf VF au jus Courgettes à la provençale Boulgour Petit moulé Fruit frais	Endives vinaigrette et dés de mimolette Sauté de porc VF au caramel **Macaroni BIO** *** Donuts
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Pain de mie et fromage frais samos 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

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 22 au 26 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Tomate et mozza vinaigrette Sauté de dinde VF sauce aux champignons **Polenta BIO** Courgettes sautées *** Crème saveur caramel	Pizza au fromage Pavé de colin sauce citron Carottes persillées Pommes vapeur Petit fromage frais aromatisé aux fruits ***	Concombre sauce tzatziki Chipolatas **Gratin de brocolis BIO** Blé à la tomate Yaourt nature sucré ***	*Menu Végétarien* *** **Coquillettes BIO aux légumes du Sud et fromage de brebis** *** Batavia vinaigrette Fromage frais tartare nature Purée de pommes	*** Parmentier de poisson Iceberg vinaigrette Saint Nectaire AOP **Fruit frais BIO**
GOÛTERS	Pain au lait et chocolat Lait aromatisé Fruit frais	Pain de mie et fromage frais kiri Jus de fruits	Biscuit moelleux Fruit frais Lait aromatisé	Brioche tressée Laitage individuel Jus de fruits	Biscuit moelleux Jus de fruits Laitage individuel

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