

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 29 avril au 3 mai 2024



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|---|---------------------|---|--|
| REPAS MIDI |  Menu Végétarien *** Riz curry pois chiches épinards *** Edam Donuts | Carottes BIO  râpées vinaigrette Sauté de porc VF  sauce provençale Torti BIO  Haricots beurre persillés Yaourt nature sucré *** | FERIE | *** Dés de colin sauce citron Semoule BIO  Ratatouille Fromage frais petit cotentin Fruit frais BIO  | *** Omelette  Petits pois et carottes Pointe de brie Fruit frais BIO  |
| GOÛTERS | Brioche aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé Jus de fruits | Pain de mie et fromage fondu froidou Jus de fruits Fruit frais | 0 0 0 | Pain au lait et chocolat Petit fromage frais aromatisé aux fruits Jus de fruits | Muffin Yaourt nature sucré Jus de fruits |



Viande Française



Viande charolaise



Issu de l'Agriculture
Biologique



Local



Produit de la mer durable



Végétarien



Eufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification
Environnementale Niveau 2

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 6 au 10 mai 2024



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|---|----------|-------------|-------------|
| REPAS MIDI | Salade verte vinaigrette Sauce bolognaise au thon Coquillettes BIO  *** Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel |  <i>Menu Végétarien</i> *** Nuggets au fromage Courgettes BIO  persillées Purée de pommes de terre  BIO Fromage blanc aromatisé Fruit frais BIO  | FERIE | FERIE | PAS D'ECOLE |
| GOÛTERS | 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



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 3- Du 13 au 17 mai 2024



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|--|--|---|---|
| REPAS MIDI | <p>Tomate vinaigrette et mozzarella</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>***</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> | <p>Iceberg et dés d'emmental vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>***</p> <p>Fougasse à la fleur d'oranger BIO </p> | <p> Menu Végétarien</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit frais BIO LOCAL </p> | <p>Salade de lentilles</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce basquaise</p> <p>Piperade</p> <p>Semoule BIO </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>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</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



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 20 au 24 mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|----------------------------|--|--|--|---|
| REPAS MIDI | <p>FERIE</p> | <p> <i>Menu Végétarien</i></p> <p>Tomate et feta vinaigrette</p> <p>Brouillade d'œufs </p> <p>Petits pois au jus Blé</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>***</p> | <p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF  au jus</p> <p>Haricots blancs à la tomate Piperade</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p><i>Tahiti</i></p> <p>Radis carottes concombre et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p> Cake noix de coco et pépites de chocolat</p> | <p>***</p> <p>Saucisse chipolatas </p> <p>Ratatouille Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit frais BIO </p> |
| GOÛTERS | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> | <p>Pain au lait et chocolat Jus de fruits</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



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification
Environnementale Niveau 2



Menus de la ville de Cogolin

Semaine 5- Du 27 au 31 mai 2024



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|---|--|--|--|
| REPAS MIDI | <p>Concombre et mimolette vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce vierge </p> <p>Epinards BIO à la béchamel </p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Tarte à l'abricot</p> | <p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf VF sauce aux olives </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> | <p> Menu Végétarien</p> <p>***</p> <p>Gnocchiflette aux épinards</p> <p>***</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Dessert lacté gelifié saveur vanille nappé caramel</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux herbes</p> <p><i>Aiguillettes maternelles</i> </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Polenta BIO </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> |
| GOÛTERS | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> | <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Jus de fruits</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



AOP et IGP

Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale Niveau 2