

# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 1- Du 3 au 7 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Sauté de porc VF au jus </p> <p>Piperade Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Fondant aux haricots blancs et framboises</p>	<p> <i>Menu Végétarien</i></p> <p>***</p> <p><b>Coquillettes BIO aux légumes du Sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</b> </p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p><b>Purée de pommes BIO</b> </p>	<p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce au basilic </p> <p>Purée de patate douce Courgettes à la béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p>Tartinen et rillettes de sardines au céleri</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p><b>Haricots verts BIO</b>  <b>Riz créole BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p><b>Tomate BIO vinaigrette</b> </p> <p>Sauté de bœuf VF sauce provençale </p> <p>Pommes vapeur Jardinière de légumes</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Pain de mie et fromage fondu fromy 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



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

# Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 10 au 14 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron</p> <p><b>Epinards BIO</b>  à la béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>*** </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce aux olives</p> <p><b>Polenta BIO</b>  Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce tomate basilic</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p><b>Macaroni BIO</b> </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Riz korma végétarien brunoise provençale et petits pois</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Rôti de porc VF  sauce moutarde</p> <p><b>Carottes BIO</b>  <b>persillées</b></p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Marbré au chocolat</p> <p>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 3- Du 17 au 21 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus </p> <p>Courgettes sautées Blé</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Nuggets au poulet</p> <p>Brocolis persillés Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p>	<p> Menu Végétarien</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>Coleslaw BIO et dés de fromage </p> <p>Parmentier de colin d'Alaska </p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crème saveur vanille</p>	<p>Repas froid</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de riz Concombre vinaigrette</p> <p>Carré</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>Pain de mie et fromage fondu samos</p> <p>Jus de fruits</p> <p>0</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 4- Du 24 au 28 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Sauce aux épinards et bleu</p> <p><b>Penne BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p>Rondelles de radis vinaigrette balsamique</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux herbes</p> <p><i>Aiguillettes de poulet au jus</i></p> <p><b>Ratatouille BIO</b> </p> <p>Melange 5 céréales</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>***</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde VF  et ketchup</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Taboulé</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de pommes BIO et madeleine</b> </p>	<p>***</p> <p></p> <p>Pavé de colin sauce safranée</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p> <i>Menu végétarien</i></p> <p>Melon</p> <p></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>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

