


# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 1- Du 3 au 7 février 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Tartimouflette à la dinde</p> <p>***</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p><b>Omelette BIO au fromage</b></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>***</p> <p>Crème saveur vanille</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Bœuf VF mode</p> <p><b>Carottes BIO persillées</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Velouté de potiron et fromage fondu</p> <p>Aiguillettes de poulet VF au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p>	<p><i>La Chandeleur</i></p> <p>Crêpe emmental</p> <p>Merlu sauce basquaise</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><b>Polenta BIO</b></p> <p>***</p> <p>Crêpe et confiture</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Muffin</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  
Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 10 au 14 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Jambon blanc </p> <p><b>Purée de potiron BIO</b> </p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	 <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Pommes rissolées et ketchup</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p><b>Carottes BIO râpées</b> </p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce forestière </p> <p><b>Coquillettes BIO</b> </p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>***</p> <p></p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>
GOÛTERS	<p>Pain de mie et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Jus de fruits</p> <p>0</p>	<p>Gaufre liégeoise</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Flibustier</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</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



Végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale











CE2: Certification Environnementale Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 3- Du 17 au 21 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p><b>Coleslaw BIO</b> </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz LOCAL </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Blanquette de veau VF </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Saucisse chipolatas </p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p>	<p>***</p>  <p>Fondant au fromage de brebis</p> <p><b>Haricots verts BIO persillés</b> </p> <p>Blé</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Tarte à l'abricot</p>	<p>Iceberg et dés d'emmental</p> <p>Sauce saumon</p> <p>Tortil</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p>
GOÛTERS	<p>Pain de mie et fromage fondu kiri</p> <p>Jus de fruits</p> <p>0</p>	<p>Galette aux céréales</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Fruit frais</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Pain au lait et chocolat</p>	<p>Muffin</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



Végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 4- Du 24 au 28 février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Potage de légumes BIO</b> </p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes <i>Aiguillettes maternelles</i></p> <p>Purée de potiron</p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p>***</p> <p>Sauce carbonara (porc)</p> <p><b>Coquillettes BIO</b> </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> <b>Carottes BIO</b>  <b>râpées vinaigrette</b></p> <p>Nuggets au blé et sauce au fromage blanc et épices</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p> Steak haché de bœuf charolais au jus</p> <p>Riz créole</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Fruit frais BIO LOCAL</b> </p>	<p>Iceberg et dés d'emmental vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron</p> <p><b>Carottes BIO persillées</b>  <b>Bourgour BIO</b> </p> <p>***</p> <p>Donuts</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>



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  
Aides UE à destination des écoles

