

















Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 31 mars au 4 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>***</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz BIO </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p>Carottes BIO </p> <p>râpées et dés de fromage vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde VF au jus </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VF sauce au curry </p> <p>Lentilles au jus</p> <p>***</p> <p>Compote de pommes BIO LOCALES et fraises  </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron </p> <p>Epinards BIO à la béchamel </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Petit fromage frais au lait entier et sucre</p> <p>Fruit frais BIO  </p>
GOUTER	<p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p>	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Jus de fruits</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 7 au 11 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>***</p> <p>Sauce korma patate douce et edamame</p> <p>Riz BIO </p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Tartine et rillettes de sardines et céleri</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce tomate et épices</p> <p>Carottes BIO  persillées Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Tomate et mozzarella vinaigrette</p> <p>Sauce carbonara (porc)</p> <p>Torti BIO </p> <p>***</p> <p>Compote de pommes BIO  LOCALES</p>	<p>***</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes <i>Aiguillettes maternelles</i></p> <p>Courgettes BIO  à la provençale Gnocchi</p> <p>Bûche de lait mélange</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>***</p> <p> Parmentier de colin d'Alaska</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOÛTERS	<p>Gâteau au yaourt</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu samos</p> <p>Jus de fruits</p> <p>0</p>	<p>Crêpe sucrée</p> <p>Fruit frais</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p> <p>Briquette de lait aromatisé</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 14 au 18 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Pizza au fromage</p> <p>Steak haché de veau sauce pizzaiolo</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise BIO</p> <p>***</p>	 <p>Radis rondelles vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Emincé végétal sauce normande</p> <p>Macaroni BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Salade de lentilles et dés de mimolette</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce forestière</p> <p>Riz BIO </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais BIO  </p>	 <p>Salade verte BIO et dés de cantal AOP </p> <p>vinaigrette</p> <p>Hoki sauce créole</p> <p>Purée de butternut BIO et pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>
GOÛTERS	<p>Pain de mie et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Jus de fruits</p> <p>0</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain au lait et pâte à tartiner</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Muffin</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Crêpe sucrée</p> <p>Fruit frais</p> <p>Briquette de lait aromatisée</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 21 au 25 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p><i>Repas de Printemps</i></p> <p>Concombre et feta vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus </p> <p>Haricots beurre persillés Flageolets</p> <p>***</p> <p>Brownie et lapin au chocolat</p>	<p>***</p> <p>Sauté de dinde VF jus au thym </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Tartine de houmous BIO </p> <p>Omelette BIO au fromage </p> <p>Piperade Blé</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette </p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Brocolis persillés Riz créole</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>
GOÛTERS	<p> </p> <p>0</p> <p>0</p>	<p> </p> <p>0</p> <p>0</p>	<p> </p> <p>Pain de mie et fromage fondu kiri</p> <p>Jus de fruits</p>	<p> </p> <p>0</p> <p>0</p>	<p> </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 5- Du 28 avril au 2 mai 2025



Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves et emmental vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf et mouton sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p>***</p> <p>Coquillettes BIO  aux légumes du Sud et dés de brebis</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p>Batavia BIO LOCALE  et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Compote de pommes BIO  LOCALES et abricot </p>	<p>FERIE</p>	<p>Coleslaw BIO  et dés d'edam BIO</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron </p> <p>Epinards BIO  à la béchamel</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Beignet au chocolat</p>
GOUTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>11</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>11</p>	<p>Quatre quarts</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>11</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>11</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

