

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 2 au 8 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	*** Dahl de lentilles corail Riz créole BIO LOCAL Pont l'Evêque AOP Fruit frais	Salade verte BIO et dés de mimolette Sauté de bœuf LR Ratatouille Semoule *** Gâteau basque	Tartine et rillettes de sardines Omelette BIO au fromage Piperade Pommes de terre vapeur *** Fruit frais BIO	Concombre BIO LOCAL et feta vinaigrette Jambon blanc Coquillettes BIO Carottes persillées *** Purée de pommes BIO LOCALES et abricot	Tarte provençale Parmentier de colin à la purée de courgettes Salade verte vinaigrette Yaourt nature BIO et sucre ***
GOUTER	0 0 0	0 0 0	0 Muffin 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
Aides UE à destination des écoles



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 9 au 15 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Salade de pois chiches BIO et mimolette </p> <p>Sauté de porc LR au jus </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p> ***</p> <p>Raviolis au fromage sauce crème aux herbes</p> <p>***</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Coleslaw BIO </p> <p>Hoki sauce oseille </p> <p>Riz créole</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre </p> <p>***</p>	<p>Repas froid</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid </p> <p>Tomate BIO LOCALE vinaigrette </p> <p>Taboulé</p> <p>Brie BIO </p> <p>Gâteau au yaourt</p>
GOUTER	00	00	Pain au lait et chocolat Jus de fruits	00	00



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 16 au 22 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Saucisse chipolatas </p> <p>Purée de carottes BIO et pommes de terre BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de bœuf LR sauce aux olives </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p>	<p></p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Taboulé</p> <p>Tomate BIO LOCALE vinaigrette </p> <p>Camembert</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette et dés de fromage </p> <p>Omelette </p> <p>Gratin de courgettes BIO </p> <p>Blé à la tomate</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>***</p> <p>Sauce bolognaise au thon (stock tampon) </p> <p>Penne BIO semi complètes </p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit frais BIO </p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p> </p>	<p>0</p> <p>0</p> <p> </p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p> </p>	<p>0</p> <p>0</p> <p> </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 23 au 29 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade verte BIO  vinaigrette et dés d'edam</p> <p>Aiguillettes de poulet VF  sauce basquaise</p> <p>Haricots verts (stock tampon)</p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux pêches</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Œuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Coleslaw</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Concombre BIO  vinaigrette</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de porc VF  froid et ketchup</p> <p>Salade de pâtes au pistou</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit frais BIO LOCAL  </p>	<p><i>Au Revoir les Grands</i></p> <p>Pastèque</p> <p>Filet de colin d'Alaska pané et sauce tartare</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>0</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</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 chocolat</p> <p>Lait aromatisé</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 5- Du 30 juin au 6 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 Melon Nuggets à l'emmental Pommes noisettes et mayonnaise *** Cake miel amandes	*** Raviolis au bœuf (stock tampon) *** Salade verte BIO vinaigrette  Emmental râpé Purée de pommes BIO LOCALE et griotte  		*** Jambon blanc Carottes BIO râpées vinaigrette  Taboulé Camembert Fruit frais BIO  	Tomate BIO LOCALE   croc sel  Sandwich aiguillettes de poulet mayonnaise <i>Maternelles Sandwich jambon de dinde mayonnaise (pain de mie)</i> Chips *** Glace LOCALE 
GOUTE RS	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
Aides UE à destination des écoles

