


























Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 1er au 5 décembre 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|---|--|--|---|
| REPAS MIDI | <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf BIO sauce tomate </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Tomme du Pays BIO </p> <p>Fruit frais BIO  </p> | <p>Rillettes de porc et cornichons</p> <p>Omelette BIO au fromage  </p> <p>Epinards BIO à la béchamel </p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait BIO </p> | <p>Potage au potiron et fromage fondu</p> <p>Rôti de bœuf VF  au jus</p> <p>Petits pois et carottes au jus</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p>***</p> <p>Dés de colin sauce au curry </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Chou fleur BIO persillé </p> <p>Cantal AOP   </p> <p>Fruit frais BIO LOCAL  </p> | <p>Salade verte BIO vinaigrette  </p> <p>Emincé de blé et pois sauce épices colombo et lait de coco</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage blanc BIO et sucre   </p> <p>***</p> |
| GOUTE RS | <p>0</p> <p>0</p> <p>..</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>..</p> | <p>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</p> <p>..</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



BBC Bleu Blanc Cœur



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 8 au 12 décembre 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|--|--|---|--|
| REPAS MIDI | <p>Coleslaw BIO </p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Chili sin carne BIO </p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Purée de pommes et poire BIO </p> | <p>Salade de boulgour au paprika</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce provençale</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Polenta BIO </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Emincé de dinde LR au jus</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Macaroni</p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p> | <p>Salade verte BIO et dés d'edam vinaigrette</p> <p>Colin PMD pané et citron </p> <p>Brocolis BIO béchamel</p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>Cake à la cannelle</p> | <p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> |
| GOUTER | <p>0</p> <p>0</p> <p>1</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>1</p> | <p>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</p> <p>1</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>1</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>1</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




















BBC Bleu Blanc Cœur



Menus de la ville de Cogolin

Semaine 3- Du 15 au 19 décembre 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|---|--|---|--|
| REPAS MIDI | <p>Tartine de houmous BIO </p> <p>Rôti de porc BBC au jus</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>***</p> | <p>Soupe de légumes BIO </p> <p>Dés de colin PMD  sauce safranée</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO LOCAL  </p> | <p>***</p> <p>Brouillade d'œufs BIO au fromage </p> <p>Carottes BIO persillées </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p> <p>Rillettes de sardines et céleri et tartine</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce aux légumes d'antan</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Bûche pâtissière crème beurre et chocolat</p> <p><i>Chocolat et clémentine</i></p> | <p>Endives BIO vinaigrette </p> <p>Sauce fromagère</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vani BIO </p> |
| GOUTERS | <p>0</p> <p>0</p> <p>..</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>..</p> | <p>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</p> <p>..</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



BBC Bleu Blanc Cœur

