















Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 2 au 6 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 La Chandeleur *** Sauté de bœuf LR sauce moutarde  Orge perlé BIO Carottes BIO persillées  Tomme de Pays BIO Crêpe et sucre 	 Salade de pois chiches BIO et dés de gouda Aiguillettes de poulet VF au jus  Haricots verts persillés Mélange 5 céréales *** Fruit frais BIO 	 Céleri BIO rémoulade Rôti de porc BBC au jus Purée de pommes de terre *** *** Fromage blanc sucré	 La Montagne *** Crozet fromage à tartiflette et cantal AOP  *** Salade iceberg vinaigrette Yaourt nature sucré Purée de pommes BIO LOCALES et myrtilles  	Tartine et rillettes de sardines et céleri Merlu PMD  sauce crème aux herbes Chou fleur béchamel Riz BIO  *** Petit fromage frais aromatisé aux fruits
	0 0	0 0	Biscuit moelleux Jus de fruits	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 13 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 Coleslaw BIO Rôti de bœuf VF  au jus Purée de patate douce Fromage blanc nature BIO et sucre  ***	 *** Nuggets au blé Carottes persillées Riz créole Carré Fruit frais BIO 	Salade verte BIO LOCALE vinaigrette Sauce bolognaise végétale Torti BIO et emmental râpé BIO  *** Dessert lacté saveur vanille	 *** Chipolatas Pommes vapeur  Saint Nectaire AOP Fruit frais BIO 	 Carottes BIO râpées vinaigrette Colin d'Alaska PMD pané et citron  Petits pois au jus Yaourt aromatisé ***
	0 0 ..	0 0 ..	Biscuit moelleux Jus de fruits ..	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 3- Du 16 au 20 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 Radis vinaigrette Egréné de blé et pois au lait de coco et épices colombo Farfalle *** Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage  Dés de colin PMD sauce provençale Brocolis BIO persillés  Semoule *** Fruit frais BIO 	Soupe de légumes BIO   Sauté de porc LR sauce paprika persil Polenta BIO  Haricots verts persillés Yaourt nature et sucre ***	*** Tartiflette à la dinde Salade verte vinaigrette Fromage frais fraidou Purée de pommes BIO LOCALES 	 Céleri BIO sauce cocktail Omelette BIO au fromage   Carottes BIO persillées Blé *** Gâteau marbré au chocolat
GOÛTERS	Biscuit moelleux Yaourt à boire Purée de pommes	Biscuit moelleux Jus de fruits Laitage individuel	Biscuit moelleux Jus de fruits Laitage individuel	Biscuit moelleux Yaourt à boire Fruit frais	Biscuit moelleux Jus de fruits Laitage individuel



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 27 février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Soupe au potiron </p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce chasseur (estragon, champignons, oignons)</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p> ***</p> <p>Sauce korma patate douce et edamame</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Sauté de porc VF au caramel</p> <p>Riz BIO </p> <p>Gouda BIO </p> <p>***</p>	<p>Salade verte BIO LOCALE et dés d'emmental vinaigrette </p> <p>Hoki PMD sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Cake à la noix de coco</p>
GOÛTERS	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Fruit frais</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Laitage individuel</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Laitage individuel</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Biscuit moelleux</p> <p>Fruit frais</p> <p>Yaourt à boire</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

