













Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 6 au 10 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p><i>Repas de Printemps</i></p> <p>Concombre BIO  vinaigrette et dés de cantal AOP  </p> <p>Rôti de bœuf VF  au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Flageolets ***</p> <p>Cake aux pépites de chocolat <i>Chocolat</i></p>	<p>Céleri BIO  rémoulade</p> <p>Sauté de poulet LR  au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé BIO  ***</p>	<p></p> <p>***</p> <p>Egréné végétal pois, haricots rouges, poivons, maïs, carottes, tomates et épices sauce végétale menthe épices et Salade verte</p> <p>Riz maternelles Galette de blé élémentaires</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de lentilles et dés de mimolette</p> <p>Colin d'Alaska PMD pané et citron </p> <p>Epinars BIO  à la béchamel</p> <p>Pommes vapeur ***</p> <p>Fruit frais BIO  </p>
GOUTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Biscuit moelleux</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 13 au 17 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Rôti de porc LR au jus</p> <p>Purée de patate douce Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p> ***</p> <p>Pizza au fromage BIO </p> <p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Purée de pommes BIO LOCALES et bananes </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf LR sauce forestière (champignons)</p> <p>Macaroni BIO Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p>	<p>Rillettes de canard et pain de mie</p> <p>Omelette BIO au fromage </p> <p>Petits pois carottes ***</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>***</p> <p></p> <p>Parmentier de colin au potiron</p> <p>***</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Tarte flan</p>
GOÛTERS	<p>Yaourt à boire Jus de fruits Biscuit moelleux</p>	<p>Laitage individuel Jus de fruits Biscuit moelleux</p>	<p>Laitage individuel Fruit frais Biscuit moelleux</p>	<p>Yaourt à boire Purée de pommes Biscuit moelleux</p>	<p>Yaourt à boire Fruit frais Biscuit moelleux</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 20 au 24 avril 2026






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Cordon bleu à la dinde </p> <p>Carottes persillées Riz</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Coleslaw BIO </p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Concombre BIO vinaigrette </p> <p>Sauce korma petits pois et légumes</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p>	<p>Salade verte BIO LOCALE et dés de mimolette vinaigrette </p> <p>Merlu PMD </p> <p>Brocolis persillés Semoule</p> <p>***</p> <p>Gâteau façon financier</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Rôti de bœuf VF  au jus</p> <p>Courgettes à la provençale Pommes vapeur</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>
GOÛTERS	<p>Yaourt à boire Purée de pommes Biscuit moelleux</p>	<p>Laitage individuel Jus de fruits Biscuit moelleux</p>	<p>Yaourt à boire Fruit frais Biscuit moelleux</p>	<p>Laitage individuel Jus de fruits Biscuit moelleux</p>	<p>Yaourt à boire Purée de pommes Biscuit moelleux</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 27 avril au 1er mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>***</p> <p>Nuggets au blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Polenta</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p>***</p> <p>Sauté de porc BBC sauce fermière</p> <p>Chou fleur BIO  béchamel</p> <p>Riz BIO </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit frais</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette BIO au fromage </p> <p>Epinards BIO à la béchamel </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>***</p> <p>Donuts</p>	<p>Radis mais et olives</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce basquaise</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>FERIE</p>
GOUTER	<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>0</p> <p>0</p> <p>..</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>..</p>

