

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 4 au 8 mai 2026



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|--|---|---|-----------------------------|
| REPAS MIDI | <p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage frais demi sel BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg VF </p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>Gouda BIO </p> <p>***</p> | <p>Taboulé frais </p> <p>Colin pané PMD et citron </p> <p>Piperade</p> <p>Riz LOCAL IGP </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> | <p> ***</p> <p>Sauce tomate aux lentilles</p> <p>Penne BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit frais BIO </p> | |
| GOUTERS | <p>0</p> <p>0</p> <p>11</p> | <p>0</p> <p>0</p> <p>11</p> | <p>Biscuit moelleux</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
- Cœufs 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 11 au 15 mai 2026



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|---|--|---|--------------|
| REPAS MIDI | <p>Tartine et houmous</p> <p>Merlu PMD  sauce crème aux herbes</p> <p>Carottes BIO persillées </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> | <p> Concombre sauce bulgare</p> <p>Sauce korma petits pois et brunoise de légumes</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO LOCAL  </p> | <p>Coleslaw BIO </p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Sauté de bœuf BIO </p> <p>sauce tomate basilic</p> <p>Polenta</p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Brownie mexicain</p> |  | |
| GOUTES | 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 18 au 22 mai 2026



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|---|--|---|--|
| REPAS MIDI | <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR au jus </p> <p>Semoule BIO LOCALE </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit frais </p> | <p>***</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage fondu croc lait BIO</p> <p>Fruit frais BIO  </p> | <p></p> <p>Radis beurre</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Petits pois carottes BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>***</p> | <p></p> <p><i>La Grèce</i></p> <p>Salade grecque (tomates, concombre, olives, dés de brebis)</p> <p>Moussaka végétarienne (aubergines et égrené de pois)</p> <p></p> <p>Fromage blanc miel amandes</p> <p>***</p> | <p>***</p> <p>Parmentier de colin PMD </p> <p>***</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> |
| GOUTE RS | 0 0 0 | 0 0 0 | Biscuit moelleux Jus de fruits 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



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 25 au 29 mai 2026



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|-------------|---|--|---|--|
| REPAS MIDI | | <p>Melon BIO </p> <p>Omelette BIO à l'emmental </p> <p>Haricots verts persillés Pommes vapeur</p> <p>***</p> <p>Cake marbré au chocolat</p> | <p>Tomate BIO et mozzarella vinaigrette </p> <p>Rôti de porc LR au jus </p> <p>Riz BIO </p> <p>Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p> | <p>Coleslaw et dés d'emmental</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes HVE </p> | <p>***</p> <p>Colin PMD pané et citron </p> <p>Ratatouille Blé </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Fruit frais BIO </p> |
| GOUTE RS | 0 0 1 | 0 0 1 | Biscuit moelleux Jus de fruits | 0 0 1 | 0 0 1 |



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

