















Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 1er au 5 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>***</p> <p>Sauce korma petits pois et légumes brunoise</p> <p>Torti BIO </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit frais BIO  </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Salade de riz BIO </p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus </p> <p>Piperade</p> <p>Boulgour</p> <p>Carré</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Pastèque BIO  </p> <p>Parmentier de colin </p> <p>***</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p>	<p>Tomate BIO </p> <p>et mozzarella vinaigrette</p> <p>Nuggets au blé et sauce fromage blanc épices et menthe</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>***</p> <p>Cake au yaourt</p>
GOUTERS	0 0 0	0 0 0	Biscuit moelleux 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 8 au 12 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de porc BBC et ketchup</p> <p>Taboulé</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Carottes BIO </p> <p>râpées et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf LR </p> <p>sauce provençale</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Donuts</p>	<p></p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz BIO </p> <p>Pointe de brie BIO </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p></p> <p>Salade de tomates BIO </p> <p>et maïs BIO vinaigrette</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>vinaigrette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Coupe du monde de foot</p> <p>Concombre bâtonnets et sauce guacamole et fromage blanc</p> <p>Colin pané PMD </p> <p>et sauce tartare</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>et confiture </p> <p></p>
	GOUTE RS	0 0 0	0 0 0	Biscuit moelleux Jus de fruits	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 15 au 19 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>Melon BIO </p> <p>Omelette BIO </p> <p>Ratatouille</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR </p> <p>froid</p> <p>Salade de pâtes mais olives</p> <p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p>***</p> <p>Sauté de porc BBC sauce provençale</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Polenta</p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais</p>	<p>***</p> <p>Merlu PMD sauce citron</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Boulettes au bœuf VF </p> <p>sauce tomate</p> <p>Semoule BIO LOCALE </p> <p>***</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>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 4- Du 22 au 26 juin 2026



— Découvrir pour mieux grandir —

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<i>Repas froid</i>	<i>Repas froid</i>			
	Tomate mozzarella vinaigrette	***	***	***	Salade iceberg vinaigrette
	Salade thon haricots verts et maïs (stock tampon)	Jambon blanc LR 	Egréné végétal haricots rouges salade verte et sauce végétale épices menthe	Raviolis (stock tampon)	Nuggets à l'emmental
	***	Taboulé Concombre vinaigrette	Riz créole	*** Salade verte vinaigrette	Piperade Blé
	***	Fromage frais demi sel	Yaourt nature et sucre	Emmental râpé	***
	Cake noix de coco	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit frais	Purée de pommes et biscuit (stock tampon)
GOUTE	0	0	Biscuit moelleux Jus de fruits	0	0
RS	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



Menus de la ville de Cogolin

Semaine 5- Du 29 juin au 3 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><i>Repas froid</i> ***</p> <p>Rôti de bœuf VF  froid</p> <p>Taboulé</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit frais</p>	<p> <i>Repas froid</i> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Œuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, brebis et olives)</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur citron</p>		<p> Radis beurre</p> <p>Enchilada BIO </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre  </p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Sandwich poulet mayonnaise</p> <p>Chips</p> <p>Fromage frais petit louis</p> <p>Glace locale</p>
	GOUTER	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

