

# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 1- Du 6 au 10 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Pastèque BIO</b> </p> <p>Merlu PMD  sauce Niçoise</p> <p><b>Purée de carottes et pommes de terre BIO</b> </p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet VF  et mayonnaise</p> <p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Brie</p> <p>Fruit frais</p>	<p> <b>Carottes BIO</b> <b>râpées vinaigrette</b></p> <p><b>Riz BIO</b> <b>et sauce korma patate douce et edamame</b></p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF  et ketchup</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Glace à l'eau</p>	<p><b>Salade verte BIO LOCALE</b> <b>dés de mimolette</b> </p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Piperade</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p><b>Cake BIO</b> <b>à la noix de coco et pépites de chocolat</b></p>
GOÛTERS	<p>Yaourt à boire</p> <p>Madeleines</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gâteau fourré à la fraise</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Yaourt à boire</p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Fruit frais</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



Le 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 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Repas froid </p> <p>***</p> <p><b>Œuf dur BIO</b>  <b>mayonnaise</b></p> <p>Melon</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p><b>Concombre BIO LOCAL</b>  <b>vinaigrette</b></p> <p>Sauté de boeuf LR  sauce paprika persil</p> <p><b>Semoule BIO</b>  <b>Ratatouille</b></p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p>	<p>Repas froid</p> <p>***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p><b>Salade de riz BIO</b>  <b>Carottes BIO râpées vinaigrette</b> </p> <p>Fromage frais saint môtet</p> <p>Fruit frais</p>	<p><b>Salade verte BIO LOCALE</b>  <b>et dés d'emmental vinaigrette</b></p> <p>Colin pané PMD  et citron</p> <p><b>Courgettes BIO</b>  <b>à la provençale</b></p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p><b>Gâteau BIO</b>  <b>au caramel</b></p>
GOÛTERS	<p>Gâteau fourré à l'abricot</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Fruit frais</p>		<p>Moelleux au citron</p> <p>Lait nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu samos</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de fruits</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 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	 <p>Tomate vinaigrette et mozzarella</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p><b>Purée de pommes de terre BIO</b> </p> <p>Piperade</p> <p>***</p> <p><b>Purée de pommes BIO LOCALES et pêches</b> </p>	<p>***</p> <p>Des de colin d'Alaska PMD </p> <p>sauce au Curry</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p><b>Coleslaw BIO</b></p> <p>Tarte aux fromages</p> <p><b>Salade verte BIO LOCALE vinaigrette</b></p> <p>***</p> <p><b>Glace locale BIO</b> </p>	 <p>***</p> <p>Nuggets au blé</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><b>Yaourt nature BIO et sucre</b> </p> <p>Fruit frais</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF </p> <p>froid</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Taboulé</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p><b>Cake BIO aux myrtilles</b> </p>
GOÛTERS	<p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu kiri</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gâteau fourré à la fraise</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Fruit frais</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













**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 4- Du 27 au 31 juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Colin PMD  sauce crème aux herbes</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Carré</p> <p>Fruit frais</p>	<p> ***</p> <p><b>Coquillettes BIO</b>  <b>aux légumes du Sud</b></p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit frais</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR  et ketchup</p> <p><b>Salade de blé BIO</b>  <b>Tomate BIO LOCALE</b>  <b>vinaigrette</b></p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p><b>Purée de pommes BIO</b>  <b>LOCALES</b> <b>et fraises</b> </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p>	<p> Tomate concassée et maïs et chips tortilla</p> <p>Galette fajitas préparation égrené de pois haricots rouges maïs et salade verte et sauce yaourt végétal épicée</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>
	GOUTER	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu samos</p> <p>Jus de fruits</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

