

# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 1- Du 1er au 5 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	***  Filet de hoki sauce niçoise   <b>Semoule BIO</b>  Ratatouille  Fromage blanc sucré  <b>Fruit frais BIO LOCAL</b>  	<i>Repas froid</i> ***  Rôti de bœuf VF  froid  Concombre vinaigrette Salade de riz  <b>Coulommiers BIO</b>   Tarte flan		<b>Carottes BIO</b>  <b>râpées vinaigrette</b>  Nuggets de poulet et ketchup  Pommes de terre quartier avec peau Haricots verts persillés  Petit fromage frais aromatisé aux fruits  ***	<i>Pique Nique</i> <b>Pastèque BIO</b>   Sandwich thon mayonnaise  Chips  ***  Glace locale
	<b>GOUTE</b> RS	0 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

# Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 8 au 12 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Coleslaw BIO</b>  et dés de fromage</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé et citron </p> <p>Piperade</p> <p><b>Riz BIO</b> </p> <p>***</p> <p>Cake aux haricots blancs et myrtilles</p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de porc VF  et ketchup</p> <p><b>Taboulé BIO</b>  Melon</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p>Poulet rôti</p> <p><i>Aiguillettes maternelles</i></p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauce bolognaise </p> <p><b>Penne BIO</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p><b>Salade de tomates BIO</b>  et feta vinaigrette</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p>
GOÛTERS	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gaufre liégeoise</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Galette aux céréales</p> <p>Fromage frais sucré</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



# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 3- Du 15 au 19 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg </p> <p><b>Purée de pommes de terre BIO</b> </p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p><b>Yaourt nature BIO et sucre</b> </p> <p>***</p>	<p><i>Repas froid</i> ***</p> <p>Rôti de dinde VF  et ketchup</p> <p>Salade grecque</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Brie</p> <p>Cake aux myrtilles</p>	<p>***</p> <p>Sauce bolognaise au thon</p> <p><b>Torti BIO</b> </p> <p>Edam</p> <p><b>Pastèque BIO</b> </p>	<p>***</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de riz</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce au thym</p> <p><b>Carottes BIO au jus</b> </p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>
GOÛTERS	<p>Pain de mie et fromage frais kiri</p> <p>0</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Muffin</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Crêpe sucrée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Galette aux céréales</p> <p>Briquette de lait</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



# Menus de la ville de Cogolin

## SEMAINE 4- Du 22 au 26 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p><b>Taboulé BIO</b> </p> <p><b>Tomate BIO vinaigrette</b> </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Liégeois saveur chocolat</p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce pizzaiolo </p> <p><b>Haricots verts BIO persillés</b> </p> <p><b>Polenta BIO</b> </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p><b>Salade coleslaw BIO et dés de fromage</b> </p> <p>Rôti de veau VF sauce au romarin </p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Moelleux à la pêche</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauce carbonara</p> <p><b>Coquillettes BIO</b> </p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>***</p>	<p><b>Melon BIO</b> </p> <p>Pavé de colin sauce safranée </p> <p><b>Riz BIO</b> </p> <p>Piperade</p> <p>***</p> <p>Glace mister freeze</p>
GOÛTERS	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gâteau marbré au chocolat</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Brioche tranchée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu samos</p> <p>0</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature sucré</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



# Menus de la ville de Cogolin

Semaine 5- Du 29 juillet au 2 août 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Cake courgettes et feta</p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce au pistou </p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p>***</p> <p>Curry de pois chiches et épinards</p> <p><b>Boulgour BIO</b> </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Fruit frais BIO</b> </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf VF froid </p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Mimolette</p> <p>Chouquette crème vanille</p>	<p>Rillettes de porc et cornichons</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron </p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Purée de pommes de terre BIO</b> </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Pizza au fromage</p> <p><b>Batavia BIO LOCALE vinaigrette</b> </p> <p>Coleslaw</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p><b>Purée de pommes BIO</b> </p>
GOÛTERS	<p>Pain de mie et fromage fondu picon</p> <p>0</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain au lait et chocolat</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gateau au chocolat</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Flibustier</p> <p>Fromage blanc 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

