











Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 5 au 9 août 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes BIO  râpées vinaigrette</p> <p>Sauce aux courgettes façon caponata aux câpres (courgettes, poivrons, oignons, ail, vinaigre balsamique)</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Hoki sauce crème </p> <p>Carottes persillées BIO </p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Salade verte BIO LOCALE  vinaigrette</p> <p>Rôti de porc VF  froid</p> <p>Salade de riz BIO  Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et confiture</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>Blé</p> <p>Gouda</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>
GOÛTERS	<p>Brioche</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Gaufre liégeoise</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu kiri</p> <p>0</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc 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>



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 12 au 18 août 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce vierge </p> <p>Piperade Boulgour</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Tarte à l'abricot</p>	<p>***</p> <p>Coquillettes BIO  aux légumes du Sud et fromage de brebis</p> <p>***</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>***</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de lentilles Tomate vinaigrette</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>Concombre et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VF  sauce provençale</p> <p>Pommes de terre vapeur Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes fraises</p>
GOÛTERS	<p>Muffin</p> <p>Fromage blanc aromatisé Jus de fruits</p>	<p>Crêpe sucrée</p> <p>Yaourt à boire Fruit frais</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu kiri</p> <p>Jus de fruits</p>		<p>Galette aux céréales</p> <p>Briquette de lait nature 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 3- Du 19 au 23 août 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Pizza au fromage  Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron Epinards BIO  à la béchamel Yaourt aromatisé ***	Melon Enchilada Riz BIO  *** Glace mister freeze	*** Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate Semoule BIO  Poêlée de légumes Saint Paulin Fruit frais BIO 	Carottes BIO  râpées et dés de fromage vinaigrette Aiguillettes de poulet VF  sauce aux olives Courgettes à la provençale Coquillettes BIO  *** Donuts	Pique Nique *** Sandwich poulet mayonnaise Chips Fol épi Banane et biscuit Eau
GOÛTERS	Pain de mie et fromage fondu samos Jus de fruits	Gâteau aux pépites de chocolat Briquette de lait Fruit frais	Pain au lait et chocolat Yaourt aromatisé Jus de fruits	Brioche tranchée Yaourt aromatisé Jus de fruits	Muffin Yaourt nature sucré Jus de fruits



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

