

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 2 au 6 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine</p> <p>Riz BIO </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p><i>C'est la rentrée</i></p> <p>Pastèque BIO </p> <p>et sirop de grenadine</p> <p>Sauce bolognaise de bœuf VF </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de carottes BIO et pommes de terre BIO </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf VF sauce aux olives </p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Polenta</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Salade verte BIO et croutons vinaigrette </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Ratatouille</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>***</p> <p>Gâteau au yaourt</p>
GOÛTERS	0 0 0	0 0 0	Pain au lait et chocolat 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



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 9 au 13 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Sauce carbonara</p> <p>Torti BIO  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais BIO  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p>	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce pizzaiolo </p> <p>Carottes persillées BIO  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Batavia vinaigrette</p> <p>Gratin de macaroni brocolis et cheddar</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et confiture</p>	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>***</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Tomate BIO  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>vinaigrette</p> <p>Merlu sauce au citron </p> <p>Riz BIO  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Yaourt nature et miel</p> <p>***</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Pain de mie et fromage fondu</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



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 3- Du 16 au 20 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Fondant au fromage de brebis</p> <p>Haricotss verts persillés</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>***</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Hoki sauce citron </p> <p>Blé</p> <p>Carottes persillées BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Carottes BIO </p> <p>râpées et dés de fromage vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf VF sauce paprika persil</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>à la béchamel</p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>***</p> <p>Chouquette crème vanille</p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>vinaigrette</p> <p>Sauce bolognaise aux lentilles</p> <p>Torti</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Rôti de dinde VF au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz BIO </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit frais BIO </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> <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



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 23 au 27 septembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Gratin de macaroni brocolis et cheddar</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde basquaise </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat et madeleine</p>	<p>***</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit frais BIO LOCAL  </p>	<p>Taboulé</p> <p> Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron</p> <p>Epinards BIO à la béchamel </p> <p>Fromage frais aromatisé</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

