

Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 1- Du 5 au 11 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Tomate mozzarella vinaigrette</p> <p>Cordon bleu à la volaille </p> <p>Carottes persillées Torti</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce crème aux herbes</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille sur lit de caramel</p>	<p> ***</p> <p>Gratin de macaroni brocolis et cheddar</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO sucré</p> <p>Fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade de lentilles et mimolette</p> <p>Sauté de bœuf LR sauce miron-ton (tomate et cornichons)</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>***</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>Jus de fruits</p> <p>Pain de mie et fromage fondu kiri</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




















Décongelé















Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 2- Du 12 au 18 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Jambon blanc LR </p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Purée de pommes BIO LOCALES  </p>	<p> Salade verte BIO  vinaigrette et dés d'edam</p> <p>Nuggets à l'emmental</p> <p>Piperade</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>***</p> <p>Moelleux à la noix de coco</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>Rôti de bœuf VF  au jus</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombre BIO LOCAL  vinaigrette </p> <p>Sauce bolognaise au thon </p> <p>Penne BIO </p> <p>Fromage blanc BIO et sucre  </p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fruit frais BIO LOCAL  </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
 
 Décongelé








Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 3- Du 19 au 25 mai 2025





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Sauté de porc LR  sauce estérel</p> <p>Semoule BIO LOCALE  </p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Gratin de macaroni brocolis et cheddar</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>*** </p> <p>Chouquette crème à la vanille</p>	<p>***</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Munster AOP </p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p></p> <p>Taboulé</p> <p>Omelette BIO au fromage </p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p>	<p></p> <p><i>Londres</i></p> <p>Coleslaw</p> <p>Colin meunière et citron </p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>0</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges et crumble</p>
GOÛTERS	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Lait aromatisé</p> <p>Pain de mie et chocolat</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
- Aides UE à destination des écoles
-  Décongelé



Menus de la ville de Cogolin

SEMAINE 4- Du 26 mai au 1er juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>***</p> <p>Steak haché de bœuf charolais au jus</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Melon</p> <p>Salade de riz tomates mais concombre et œuf dur</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO nature et sucre</p> <p>***</p>	<p>Carottes BIO râpées et dés d'edam</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>***</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>PAS D'ECOLE</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



Décongelé

