



# COBAS – ALSH

## Menus du 02/02 au 09/02/2022



### Menu de la semaine

#### Mercredi 02/02

##### La fête des crêpes

Carottes râpées

Colin d'Alaska pané et citron

Purée de courge butternut

Cantal

Crêpe nature sucré et pâte à tartiner

---

Pain  
Confiture

#### Mercredi 09/02

##### Amuse-bouche : tomme catalane

Velouté Dubarry (chou-fleur)

 Rôti de porc et jus aux oignons

Pommes de terre persillées

Yaourt aromatisé

Assiette de fruits d'hiver  
(orange et ananas)

---

Pompon  
Jus d'orange

inspirations  
Sogeres

 Label Rouge

1 : rôti de dinde si régime spécial

la cantine pas pareille



Menus validés en commission

# COBAS - ALSH

## Menus du 14/02 au 18/02/2022



### Menu de la semaine

#### Lundi

Potage de légumes

 Sauté d'agneau sauce bordelaise

Carotte au jus de légumes

Tomme blanche

Beignet au chocolat

Pain  
Confiture

#### Mardi

Salade de betteraves

Saucisse chipolatas (1)

Semoule et légumes  
couscous et jus



Cantal

Fruit frais

Rocher coco  
Compote de pomme vanille

#### Mercredi

Salade verte et oignons frits

Rôti de bœuf au jus

Pommes de terre sautées

Cantafrais

Cocktail de fruits au sirop

Chocolatine  
Fruit frais

#### Jeudi

**Menu végétarien**

**Menu à base de produits issus de  
l'agriculture biologique**



Carottes râpées BIO



Omelette BIO sauce basquaise

Riz BIO

Yaourt nature BIO + sucre

Fruit frais BIO

Pain  
Chocolat tablette

#### Vendredi

Pâté de campagne et cornichon (2)



Rôti de dinde au jus

Purée de patate douce

Emmental

Fruit frais

Madeleine  
Yaourt aromatisé

inspirations  
Sogeres



Plat végétarien



Issu de l'agriculture  
biologique



Label Rouge



Appellation d'origine protégée

1 : saucisse de volaille si régime spécial  
2 : mousse de canard si régime spécial

la cantine pas pareille



Menus validés en commission

# COBAS - ALSH

## Menus du 21/02 au 25/02/2022



### Menu de la semaine

#### Lundi

Macédoine mayonnaise

Brandade de poisson

Salade verte

Petit fromage frais sucré

Fruit frais

---

Palet breton  
Compote pomme ananas

#### Mardi

##### Menu végétarien

Pomelos et sucre



Chili Sin Carne

Riz

Saint-Paulin

Crème dessert chocolat

---

Pain  
Confiture

#### Mercredi

##### Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique



Céleri BIO rémoulade

Rôti de veau BIO au jus

Lentilles mijotées BIO

Camembert BIO



Purée de pomme BIO  
banane du Chef

---

Cake marbré  
Fruit frais

#### Jeudi

Salade verte  
Croutons et dés de mimolette

Merlu sauce au curry



Carottes BIO au persil



Pastis landais du Chef

---

Pain  
Chocolat à tartiner

#### Vendredi



Rillettes de sardines du Chef  
et son pain navette



Bifteck haché de bœuf  
charolais à la provençale

Pommes noisettes



Pont l'Evêque



Fruit frais

---

Chocolatine  
Yaourt nature sucré

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat végétarien



Plat du Chef



Issu de l'agriculture  
biologique



Label Rouge



Charolais



Appellation d'origine Protégée



Menus validés en commission