

Menu et goûter du lundi 31 juillet au vendredi 4 août 2017

COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Radis rose et beurre doux	Brocolis façon mimosa	Rillettes de canard 	Tomate vinaigrette aux herbes 
Nuggets de volaille	Bolognaise de bœuf 	Rôti de porc froid • Rôti de dinde froid	Sauté de bœuf olive et coriandre 	Filet de hoki au curry
Purée de pommes de terre, courgette, basilic et olive	Coquillettes	Salade piémontaise	Haricots verts et semoule	Epinards béchamel
Coulommiers	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Carré
Mousse au chocolat	Fraîcheur de pêche cassis 	Fruit à noyau	Fruit de saison	Riz au lait

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Barres de céréales/ jus de fruit	Gâteau fourré chocolat / fromage frais aux fruits	Pompon/ fruit frais	Pain fromage	Pain pâte à tartiner



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 7 au vendredi 11 août 2017

COBAS



Lundi

Melon charentais

Hot dog
* Saucisse de volaille

Potatoes

Cantafrais

Compote
du chef

Mardi

Concombres en
rondelles vinaigrette
échalote

Poisson en paprika'de
à la carotte

Fromage frais de
campagne

Gaufre bruxelloise au
sucre

Mercredi

Salade de riz façon
cantonaise (crevettes)
vinaigrette asiatique

Poulet rôti

Courgettes braisées

Brie

Fruit à noyau

Jeudi

Thon guacamole
à tartiner sur pain suédois

Rôti de veau
au romarin

Torti

Tomme grise

Fruit de saison

Vendredi

Pastèque

Paella de la mer

Cantal AOC

Mister Freeze

Lundi

Riz soufflé / lait nature

Mardi

Gaufrette vanille / jus
de fruits

Mercredi

Pain au lait / yaourt
aromatisé

Jeudi

Pain chocolat tablette

Vendredi

Pain confiture



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 14 au vendredi 18 août 2017

COBAS



Lundi

Salade de blé, tomate, concombre et poivron vinaigrette aux oignons rouges 

Rôti de porc
* Rôti de dinde

Petits pois mijotés

Fraidou

Fruit annuel

Mardi

Férié

Mercredi

Concombres sauce yaourt crudités 

Nuggets de poisson

Ratatouille et pâtes

Emmenthal

Crème dessert chocolat

Jeudi

Menu à base de produits

BIO

Pastèque 

Chili con carne 

Riz 

Fromage blanc 

Fruit exotique 

Vendredi

Tomate antiboise

Filet de poisson sauce citron persillé

Carottes

Carré du Poitou

Gâteau aux mirabelles 

Lundi

Moelleux au citron/
Lait fraise

Mardi

Mercredi

Brioche / fromage
frais aux fruits

Jeudi

Pain confiture

Vendredi

Pain chocolat
tablette



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 21 au vendredi 25 août 2017

COBAS



Lundi

Bâtonnets de légumes
sauce pique – nique



Sauté de porc sauce
végétale à la
provençale

* Bifteak haché de bœuf

Duo de courgettes et riz

Tomme grise

Mousse au chocolat au
lait

Mardi

Mousse de canard

Brandade de
poisson



Salade verte

Yaourt nature sucré

Fruit à noyau

Mercredi

Salade de tomates
vinaigrette
gourmande à la
carotte

Rôti de bœuf froid
Ketchup



Farfallines

Cantafrais

Compote
du chef

Jeudi

Haricots blancs, tomate,
concombres et olives

Croque monsieur
au thon



Salade verte

Camembert

Fruit de saison

Vendredi

Moelleux de tomates
au basilic



Filet de colin sauce
niçoise

Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

**Assiette de fruits d'été
(melon jaune et
charentais)**

Lundi

Barres de céréales/
fruit frais

Mardi

Biscuit fourré à la
fraise / yaourt
aromatisé

Mercredi

Madeleine/ petit
suisse

Jeudi

Pain confiture

Vendredi

Pain fromage/ jus de
fruits



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 28 au vendredi 1^{er} septembre 2017

COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de penne au thon et pesto rouge	Rémoula'dill de légumes	Carottes râpées vinaigrette balsamique 	Pastèque	Tomate
Filet de poisson sauce citron	Merguez grillée (élémentaire) Chipolatas (maternelle)	Poulet sauce au paprika et persil 	Rôti de bœuf	Rôti de porc
Duo de carotte à la tomate et basilic	Semoule sauce tomate	Purée de brocolis	Potatoes	Salade de pâtes
Saint Nectaire AOC	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé	Petit cotentin	Camembert
Fruit annuel	Fruit de saison	Barre bretonne	Compote du chef 	Glace

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gaufrette/fruit frais	Palets bretons/ fromage blanc sucré	Roulé abricot/lait chocolat	Pain fromage	Pain pâte à tartiner



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine