

COBAS Menus du lundi 8 au vendredi 12 juillet 2019



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Salade de tomates vinaigrette au soja | Mortadelle* etcornichon *œuf dur | Concombre tsatziki | Melon | Cake tomate, basilic à l'origan |
| Nuggets de volaille | Filet de poisson sauce aux fines herbes | Poulet rôti | Rôti de bœuf ketchup du chef | Steak haché de bœuf charolais |
| Pommes de terre duchesse | Purée de haricots verts | Pâtes cavatappi | Carottes batônnets et riz | Gratin de courgettes |
| Rondelé nature | Fromage blanc sucré différemment (sucre, sucre roux, coulis de fruits rouges) | Gouda | Brie | Petit fromage frais aux fruits |
| Gâteau au chocolat | Fruit | Mix'lait framboise | Glace à la fraise | Fruit |
| Pompon Fruit | Barres de céréales Compote | Madeleine Yaourt nature sucré | Pain Chocolat tablette | Pain Confiture |

Issu de l'agriculture Plat végétarien Plat du Chef Charolais Label Rouge biologique



inspirations





COBAS Menus du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2019



Lundi

Macédoine de légumes sauce fromage blanc citronnée

> Filet de lieu sauce tomate

Purée de patate douce

Saint-Paulin

Fruit

Viennoiserie Fromage blanc sucré

Mardi

Tranche de pastèque

Boulettes de mouton

Légumes couscous et semoule

Coulommiers

Ile flottante, crème anglaise parfumée à l'abricot

> Gaufrette vanille Fruit

Mercredi

Pizza au fromage

Emincé de dinde sauce olive

Carottes

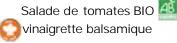
Edam

Fruit

Barre de céréales Petit suisse aux fruits

Jeudi

***Menus à base de produits BIO**



Rôti de veau BIO au romarin

Petits pois mijotés BIO

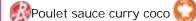
Carré frais BIO

Glace au chocolat

Pain Confiture

Vendredi

Accras de morue



Riz créole

Yaourt nature sucré

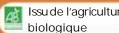
Salade de fruits exotiques (ananas et kiwi)

Pain

Chocolat à tartiner

inspirations

la contine pas parei







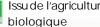








biologique







COBAS

Menus du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2019



Lundi

Salade de pâtes aux dés de mimolette

Sauté de bœuf sauce tomate etorigan

Poêlée d'été (duo de courgettes, haricots plats et maïs)

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Marbré au chocolat Compote

Mardi

Carottes râpées

Brandade de poisson

Salade verte

Bûche mélangée

Glace à la vanille

Rocher Coco Fruit

Mercredi

Melon

Rôti de dinde 🚮 sauce provençale

Haricots verts et boulgour

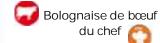
Tomme blanche

Compote de pommes du chef

Pompon Yaourt sucré

Jeudi

Salade de betteraves rouges sauce façon Voronoff



Penne rigate

Tomme grise

Fruit

Pain Chocolat tablette

Vendredi

Salade de courgette, tomate et concombre

ninaigrette à la provençale

Escalope viennoise

Chou-fleur persillé

Petit suisse sucré

Gâteau à la cerise

Pain Confiture



la cantine pas parei















COBAS

Menus du lundi 29 juillet au vendredi 2 août 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tranche de pastèque

Hachis parmentiercharolais

Carré

Fruit

Viennoiserie

Lait chocolaté



Concombres en vinaigrette



Samoussa de légumes

Semoule aux raisins et amandes. condiment tomate

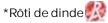
Chanteneige

Cocktail de fruits au sirop

Madeleine Fruit

Tomate vinaigrette au basilic

Rôti de porc*



Torti

Yaourt aromatisé

Assiette de fruits frais

Petit Beurre Compote

Bâtonnets de carottes et concombre Sauce Piccadilly

Hot dog*

*saucisse de volaille

Potatoes

Fromage blanc et barbe à papa

> Pain Confiture

Saucisson sec* *Pâté de mousse de canard

> Filet de merlu sauce citron persillé

Haricots beurre et riz

Saint-Nectaire AOC

Glace à la fraise

Pain Chocolat tablette

inspirations

