



COBAS

Menus du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2019



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi

Emincé d'endives aux croûtons

Manchons de poulet 
à l'armoricaine

Pommes de terre chèvre et miel

Comté AOC

Purée de pommes du chef 

Pain et chocolat tablette

inspirations
Sogeres



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

* sans porc / sans bœuf

la cantine pas pareille





COBAS

Menus du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2019



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou blanc et jambon de dinde

Rôti de bœuf au jus

Pommes de terre vapeur

Mimolette

Ile flottante

Pain et confiture

inspirations
Sogeres



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

* sans porc



la cantine pas pareille

COBAS

Menus du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2019



Menu de la semaine

Lundi

Potage paysan (navet, carotte, céleri, pomme de terre)

Gardiane de bœuf* 

Pâtes cavatappi

Petit fromage frais nature sucré

Fruit frais

Pain
Chocolat tablette

Mardi

Nems au poulet

Jambon blanc*

*Jambon de dinde 

Purée de céleri et pommes de terre

Tomme grise

Fruit frais

Etoile fourrée à l'abricot
Yaourt nature sucré

Mercredi

Salade de betteraves rouges

œuf à la coque

Frites

Carré

Fruit frais

Pain
Confiture

Jeudi

Chou-rouge vinaigrette à l'échalote 

Poulet rôti 

Poêlée d'automne (potiron)

Fromage blanc nature sucré

Crêpe nature sucrée

Riz soufflé
Lait

Vendredi

Salade coleslaw

Filet de merlu
à l'orientale

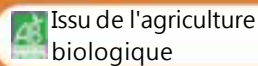
Courgettes et semoule

Edam

Crousti pommes vanille spéculoos
(pomme cuite et compote, vanille,
brisure de spéculoos)

Pain au lait
Fruit frais

inspirations
Sogeres



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

* sans porc / sans bœuf



la cantine pas pareille

COBAS


Menus du lundi 28 au vendredi 1er novembre 2019



Menu de la semaine

Lundi

Potage Choisy
(Poireaux, PdeTerre, salade, crème)

 Fajitas (haché végétal)

Riz

yaourt aromatisé

Fruit frais

Pain
Vache qui rit

Mardi

Salade de chou-fleur, tomate et maïs

Merlu à la portugaise
(pommes de terre lamelles, oignons,
poivrons, tomate)


Petit moulé ail et fines herbes

Fruit frais

Barre de céréales
Petit fromage frais aux fruits


Mercredi

Salade verte et dés d'emmental

Rôti de porc*
au romarin
* Rôti de dinde 



Petits pois mijotés


Brie


 Smoothie pomme banane


Viennoiserie
Lait vanille

Jeudi

Carottes râpées BIO 
sauce crème ciboulette 

Sauté de bœuf BIO 
sauce Cantadou, agrume et potiron

Purée de courge butternut et
pommes de terre BIO 

Emmental BIO 

Cake BIO au chocolat et mandarine

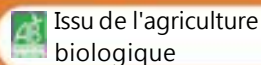
 

Pain
Confiture

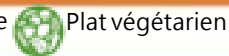
Vendredi

Férié

inspirations
Sogeres



Issu de l'agriculture biologique



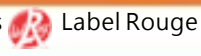
Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

* sans porc / sans bœuf

la cantine pas pareille

