



# Cobas

## Menus du 02/12/2019 au 06/12/2019



# Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Soupe de pois cassés 



Steak haché de bœuf charolais   
sauce chasseur

Carottes jaunes



Yaourt nature sucré



Assiette de fruits d'hiver

Pain et confiture

inspirations  
Sogeres

\* Sans porc



Production locale



Pêche durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique



VERITAS

la cantine pas pareille



# Cobas

## Menus du 09/12/2019 au 13/12/2019



# Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de betteraves



Œuf à la coque

Frites



Carré



Fruit frais



Pompon  
Fromage blanc aux fruits

inspirations  
Sogeres

\* Sans porc



Pêche durable



Charolais



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat végétarien



Issu de l'agriculture  
biologique



BUREAU  
VERITAS

la cantine pas pareille



# Cobas

## Menus du 16/12/2019 au 20/12/2019



# Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Mousse de canard



 Poulet rôti sauce aux champignons

Purée de patate douce



Petit Louis



Entremet sapin au chocolat

Chocolatine  
Fruit frais

inspirations  
Sogeres

\* Sans porc



Pêche durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique



LE BUREAU  
VERITAS

la cantine pas pareille



# COBAS

## Menus du 23/12/2019 au 27/12/2019

### Vacances Scolaires



# Menu de la semaine

## Lundi

Friand au fromage

 Bifteak haché charolais  
Sauce paprika persil

Haricots verts persillés

Petit Cotentin

Fruit frais

Biscuit : Pompon

Fromage blanc sucré

## Mardi

Salade florida  
(salade pamplemousse, mandarine)  
Vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde au curry

Riz

Saint-Nectaire AOP 

Liégeois à la vanille

Pain

Confiture

## Mercredi

Férié

## Jeudi

Salade iceberg au maïs  
Vinaigrette au cidre

Raclette\*  
\*Jambon de dinde 

Petit fromage frais nature sucré

 Purée de pommes poires

Chocolatine

Fruit frais

## Vendredi

Soupe à la normande   
(Poireau, carotte, haricots blancs,  
oignon, crème fraîche)

 Gratin de poisson  
sauce dieppoise  
(à base de crustacés)

Pâtes aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Pain  
Camembert

\* Sans porc

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Production  
locale



Pêche durable



Charolais



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat végétarien



Issu de l'agriculture  
biologique





# ARCACHON

## Menus du 30/12/2019 au 03/01/2020

### Vacances scolaires



# Menu de la semaine

## Lundi

### \*\*\* Menu végétarien\*\*\*

Chou chinois aux pommes

 Fajitas (haché végétal)

Riz

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Morceaux d'ananas au sirop

Pain

Chocolat tablette

## Mardi

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

Salade de betteraves rouges BIO  vinaigrette moutarde

 Sauté de Bœuf BIO asiatique

Gratin dauphinois avec pommes de terre BIO 

Camembert BIO 

Fruit frais BIO 

Brownie

Fruit frais

## Mercredi

Férieré

## Jeudi

Riz niçois

 Filet de poisson florentine à la vache qui rit

Rondelé nature

Fruit frais

Pain

Confiture

## Vendredi

Carottes râpées aux raisins secs vinaigrette balsamique 

Roti de porc\* au jus \*Boulettes de soja

Lentilles mijotées

Edam

Liégeois au chocolat

Biscuit : rocher coco

Yaourt sucré

inspirations  
Sogeres

\* Sans porc



Pêche durable



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique



la cantine pas pareille