



COBAS - ALSH

Menu du 1er juillet 2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pique-Nique

Melon charentais



Sandwich saucisson sec

Chips



Vache qui rit



Beignet au chocolat

Chocolatine

Yaourt aromatisé

inspirations
Sogeres

*Sans porc



Plat du chef



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat Végétarien



BUREAU
VERITAS

la cantine pas pareille

COBAS - ALSH

Menus du 06 au 10 Juillet 2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates



Chipolatas*
*Saucisse de volaille

Coquillettes



Camembert



Flan à la vanille



Madeleine

Fruit frais

Mardi

Pâté de campagne* et
cornichons

*Œuf dur mayonnaise



Colin d'Alaska au four et citron

Riz et épinards à la crème



Fromage blanc et coulis de fruits
rouges



Fruit frais



Pain


Chocolat tablette

Mercredi

Menu végétarien

Tranche de pastèque




 Courmentier
et emmental râpé



Rondelé nature




Mix lait framboise 



Barre de céréales

Fruit frais

Jeudi

Salade verte aux dés de mimolette
vinaigrette aux herbes 



Emincé de dinde au paprika 

Pommes de terre persillées



Yaourt nature sucré




Glace cône chocolat



Pain

Confiture

Vendredi

 Cake tomate, basilic à
l'origan



Rôti de bœuf au jus

Carottes persillées



Petit fromage frais aux
fruits



Fruit frais



Biscuit : gaufrette vanille

Yaourt nature sucré

inspirations
Sogeres

* Sans porc



Plat Végétarien



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Pêche
durable



Produit local



BUREAU
VERITAS

la cantine pas pareille



COBAS - ALSH

Menus du 13 au 17 Juillet 2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade Coleslaw



Merlu sauce niçoise
(tomate, olive, basilic, câpres)

Pommes de terre vapeur



Saint-Paulin



Fruit frais

Chocolatine

Yaourt nature sucré


Mardi

Férialé

Mercredi

Taboulé



 Bifteck haché de bœuf
charolais

Ratatouille à la niçoise



Edam




Fruit frais

Pompon


Fromage blanc nature sucré

Jeudi

Menu végétarien

Salade de concombre
Vinaigrette balsamique 



 Couscous de légumes,
pommes et boulettes de
sarrasin



Cantadou ail et fines herbes



Ile flottante


Pain

Confiture

Vendredi

Melon Charentais



 Rôti de veau BIO au jus

Petits pois mijotés



Yaourt nature sucré



Beignet à la framboise

Biscuit : étoile fourrée abricot

Fruit frais

inspirations
Sogeres

* Sans porc



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



la cantine pas pareille



COBAS - ALSH


Menus du 20 au 24 juillet




Menu de la semaine


Lundi

Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique


Salade de riz BIO 




Sauté de bœuf BIO 
sauce tomate et origan

Courgettes braisées BIO 



Yaourt nature sucré BIO 



Fruit frais BIO 

Biscuit : Moelleux citron

Compote de pomme

Mardi

Salade de betteraves en vinaigrette



Colin d'Alaska pané et citron

Pommes de terre persillées



Camembert




Fruit frais


Pain

Confiture

Mercredi

Salade de tomate vinaigrette balsamique 



Rôti de porc* au jus
* Rôti de dinde 

Haricots verts à l'ail



Petit fromage frais nature



Choux à la crème


Biscuit : gaufrette vanille

Fruit frais

Jeudi

Macédoine en vinaigrette



Colombo de dinde 

Riz



Gouda



Fruit frais

Pain


Chocolat tablette

Vendredi

Menu végétarien

Tranche de pastèque



 Pâtes potiron carottes, mozzarella



Tomme blanche



Flan vanille nappé caramel

Madeleine

Fruit frais

inspirations
Sogeres

* Sans porc

la cantine pas pareille



Charolais



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



COBAS - ALSH

Menus du 27 au 31 juillet 2020




Menu de la semaine

Lundi

Céleri rémoulade



Paëlla au poulet 



Carré



Mousse au
chocolat au lait



Biscuit : Pompon



Fruit frais

Mardi

Menu végétarien

Œuf dur mayonnaise



 Quiche aux légumes 

Salade verte



Fromage blanc sucré




Fruit frais




Pain

Chocolat tablette

Mercredi

Salade de concombre
Vinaigrette au cumin 



 Sauté de veau BIO sauce
diablotin

Courgettes au jus de légumes



Yaourt nature sucré



Tarte au flan




Biscuit : Etoile fourrée framboise

Fruit frais

Jeudi

Melon charentais




Rôti de porc* au jus
*Rôti de dinde 

Coquillettes à la tomate



Petit cotentin




 Purée de pomme
du Chef



Pain

Confiture

Vendredi

Salade de tomate
vinaigrette au basilic 



Filet de colin - lieu assaisonné
d'huile d'olive et citron

Pommes de terre persillées



Saint-Paulin



Flan vanille



Chocolatine

Fruit frais

inspirations
Sogeres

* Sans porc



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



BUREAU
VERITAS

la cantine pas pareille