

COBAS - ALSH

Menus du mercredi 07 au vendredi 09 juillet 2021



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Taboulé

 Sauté de bœuf
sauce tomate et origan

Carottes BIO persillés

Saint-Nectaire AOP

Mix'lait framboise

Yaourt aromatisé
Chocolatine

Pastèque

 Rôti de porc au jus (1)


Lentilles mijotées


Bûche au lait de mélange (2)

Mousse au chocolat au lait

Pain
Confiture

Menu végétarien

 Cake tomate, basilic à l'origan


 Courmentier végétal
et emmental râpé


Fromage blanc aux fruits


Fruit frais


Cake marbré
Compote de pomme vanille

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge

1: Rôti de dinde si régime spécial

2: Lait pasteurisé de mélange (95% de lait de vache et 5% de lait de chèvre)



la cantine pas pareille

COBAS - ALSH

Menus du lundi 12 au vendredi 16 juillet 2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves

Chipolatas (1)

Coquillettes

Coulommiers

Fruit frais

Petit fromage frais nature sucré
Madeleine

Mardi

Menu végétarien

Salade de tomates et mozzarella



Paëlla végétarienne (2)

Edam

Ile flottante

Pain
Chocolat tablette

Mercredi

Férialé

Jeudi

Menu à base de produits issus de l'Agriculture Biologique



Melon BIO



Hachis parmentier (3)

Yaourt aromatisé BIO

Fruit frais BIO

Compote de pomme
Quatre-quart

Vendredi

Salade verte et maïs

Filet de saumon

Epinards à la béchamel

Cantafrais

Glace

Pain
Confiture

inspirations
Sogeres



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

1: Saucisse de volaille si régime spécial

2: Carottes, champignons, courgettes, poivrons, petits pois et riz safrané

3: Bœuf charolais et pommes de terre BIO



la cantine pas pareille

COBAS - ALSH


Menus du lundi 19 au vendredi 23 juillet 2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade coleslaw

 Bifteck haché de bœuf charolais sauce tomate

Semoule

Camembert

Crème dessert vanille

Pain
Chocolat tablette

Mardi



Menu végétarien

Salade de pommes de terre



Omelette nature du Chef

Ratatouille

Bûche au lait de mélange (1)

Fruit frais

Marbré chocolat
Compote de pomme cassis

Mercredi

Salade de tomates

Rôti de bœuf froid et ketchup

Salade de coquillettes

Emmental

Fruit frais

Pain
Confiture

Jeudi

Pastèque



Poulet rôti au jus

Petits pois mijotés

Yaourt aromatisé



Tarte au chocolat du Chef

Fruit frais
Gaufrette vanille

Vendredi

Taboulé

Beignets de calamars sauce tartare

Haricots verts persillés

Petit fromage frais nature sucré

Fruit frais

Lait chocolaté
Chocolatine

inspirations
Sogeres



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

1: Lait pasteurisé de mélange (95% de lait de vache et 5% de lait de chèvre)



la cantine pas pareille

COBAS - ALSH


Menus du lundi 26 au vendredi 30 juillet 2021



Menu de la semaine

Lundi

Céleri rémoulade

 Sauté de veau BIO sauce diablotin

Gratin de courgettes


Petit fromage frais aux fruits

Chou à la crème

Quatre quart
Fruit frais


Mardi

Melon charentais

 Bolognaise de bœuf charolais

Coquillettes

Mimolette

 Purée de pommes du Chef

Pain
Chocolat tablette

Mercredi

Pizza tomate fromage

Merlu sauce tomate

Haricots beurres persillés

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Biscuit : Pompon
Compote de pomme poire

Jeudi

 Menu végétarien

Salade verte et maïs


Hachis parmentier végétal

Petit cotentin

Flan vanille nappé caramel

Fruit frais
Biscuit : Moelleux citron

Vendredi

 Concombre en cube
Vinaigrette au cumin

Paëlla de la mer


Riz


Yaourt nature sucré


Glace

Pain
Confiture

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge



la cantine pas pareille