



COBAS – ALSH

Menus du 01/06 au 29/06/2022



Menu de la semaine

Mercredi 01/06

Salade de tomate

Colin d'Alaska pané


Riz blanc

Bûche au lait de mélange (1)

Dessert lacté saveur vanille
nappé caramel


Pain d'épices
Compote de pommes

Mercredi 08/06

 **Menu végétarien**

Pastèque

Carmentier aux lentilles corail (2)


 Munster

Beignet fourré à la framboise

Pain
Chocolat tablette

Mercredi 15/06


Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique

 Salade de concombre BIO

Poulet rôti BIO au jus

Coquillettes BIO


Camembert BIO

 Purée de pommes BIO


Chocolatine
Fruit frais

Mercredi 22/06

Taboulé

 Sauté de bœuf sauce poivrade

Chou-fleur

 Cantal

Smoothie pomme banane
framboise et basilic

Pain
Confiture

Mercredi 29/06

Amuse-bouche : Epeautre, vinaigrette à la tomate

Melon charentais

Courmentier de poisson (3)

Emmental


Ile flottante et sa crème anglaise

Barre bretonne
Fruit frais


inspirations
Sogeres


la cantine pas pareille

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Charolais

 Issu de l'agriculture biologique

 Cuisiné par nos équipes

1 : vache et chèvre
2 : purée de carottes sur lit de lentilles corail tomates
3 : parmentier de poisson à la courgette



Menus susceptibles de modifications selon la disponibilité auprès de nos fournisseurs

COBAS – ALSH
Menus du 06/07/2022



Menu de la semaine

Mercredi 06/07


Courgettes râpées à la ciboulette

 Sauté de bœuf BIO sauce olive


Purée de pommes de terre


Mimolette

Glace

 Cake nature
Jus multifruit

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique

 Cuisiné par nos équipes



la cantine pas pareille

Menus susceptibles de modifications selon la disponibilité auprès de nos fournisseurs