



# Menus COBAS

Du 24 avril au 19 mai 2023

	MERCREDI 29/04	MERCREDI 03/05	MERCREDI 10/05	MERCREDI 17/05
<b>AMUSE-BOUCHE</b>				
<b>DEJEUNER</b>	<p><b>*Amuse-bouche : Quinoa cuit*</b></p> <p>Coquillettes au pesto</p> <p>Pizza, tomate, fromage</p> <p><b>Salade verte BIO</b> </p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Purée de pommes et myrtilles </p>	<p><b>Salade de lentilles BIO</b> </p> <p><b>Steak haché BIO au jus</b> </p> <p><b>Haricots verts BIO</b> </p> <p><b>Yaourt BIO aromatisé framboise</b> </p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>	<p><b>**Amuse-bouche : Cake haricots rouges et framboises**</b></p> <p><b>Pomelos BIO et sucre</b> </p> <p>Sauté de bœuf charolais printanier </p> <p>Semoule</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>**Repas végétarien**</b></p> <p>Concombre en rondelles</p> <p>Carmentier aux lentilles corail</p> <p>***</p> <p><b>Camembert BIO</b> </p> <p>Gateau basque </p>
<b>GOÛTER</b>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Pain</p> <p>et tablette de chocolat noir</p>	<p>Pain</p> <p>et confiture de fraises</p>

Menus proposes sous réserve de disponibilité des produits





# Menus COBAS

Du 22 mai au 16 juin 2023

	MERCREDI 24/05	MERCREDI 31/5	MERCREDI 7/06	MERCREDI 14/06
DEJEUNER	<p><b>Carottes râpées BIO</b>  et oignons frits</p> <p>Rôti de bœuf VF  jus aux herbes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Buche mélangée (lait de vache et chèvre) Smoothie de pommes et pêches </p>	<p>Betteraves rouges et maïs vinaigrette d'agrumes </p> <p>Saucisse de Toulouse VF </p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>	<p>Melon jaune</p> <p>Sauté de bœuf charolais sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbe) </p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p><b>Gouda BIO</b> </p> <p>Tarte aux myrtilles </p>	<p><b>Macédoine BIO</b> </p> <p>Cuisse de poulet LR </p> <p>Gratin de pâtes BIO </p> <p><b>Camembert BIO</b> </p> <p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>
GOÛTER	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait demi-écrémé</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture de fraises</p>

Menus proposés sous réserve





# Menus COBAS

Du 19 juin au 7 juillet 2023

	MERCREDI 21/06	MERCREDI 28/06	MERCREDI 05/07
DEJEUNER	<p>Houmous de pesto vert</p> <p>Parmentier de thon PMD </p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p><b>AMUSE-BOUCHE</b></p> <p><b>**Amuse-bouche : confiture cerise noire**</b></p> <p>Œuf dur  et sauce cocktail</p> <p>Tajine de légumes, pois chiches, patate douce et boulgour</p> <p>***</p> <p><b>Gouda BIO</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tranche de pastèque</p> <p><b>Bifteck haché BIO</b>  <b>au jus</b></p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>
GOÛTER	<p>Barre bretonne</p> <p><b>Yaourt nature BIO</b>  <b>et sucre</b></p>	<p>Riz soufflé au chocolat</p> <p>Lait demi-écrémé</p>	<p>Viennoiserie</p> <p>Jus multifruit</p>

