













Menus COBAS

Semaine du 7 au 13 août 2023

	7-août	8-août	9-août	10-août	11-août
DEJEUNER	<p>Melon jaune BIO </p> <p>Sauté de dinde LR  au curry</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Gaufre poudrée</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu </p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)</p> <p>Courgettes au persil</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO  aux croûtons et oignons frits vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne</p> <p>Rôti de porc froid sauce à l'aneth au curry</p> <p>Taboulé</p> <p>Carré</p> <p>Ile flottante</p>	<p> **Repas végétarien**</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Nugget de poulet et ketchup </p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>Gouda</p> <p>Semoule au lait</p>
GOÛTER	<p>Roulé à la framboise Fruit de saison</p>	<p>Pêtit beurre Lait demi-écrémé</p>	<p>Madeleine Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne Lait demi-écrémé</p>	<p>Pompon cœur saveur cacao Fruit de saison</p>


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus COBAS

Semaine du 14 au 20 août 2023

	14-août	15-août	16-août	17-août	18-août
DEJEUNER	<p>Salade de haricots rouges et tomate comme un chili (tomate, épices chili)</p> <p>Ravioli de bœuf emmental râpé</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>**FERIE**</p>	<p>Tranche de pastèque BIO </p> <p>Biftek haché de bœuf BIO au jus </p> <p>Cubes de pomme de terre BIO persillées </p> <p>Fromage frais fouette BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade iceberg BIO </p> <p>Poulet LR  à l'estragon</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Salade de tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Croque monsieur au thon</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>
GOÛTER	<p>Pain et tablette de chocolat au lait</p>	<p>0 0 0</p>	<p>Pompom cœur saveur chocolat Lait demi-écrémé</p>	<p>Barre bretonne Fruit de saison</p>	<p>Viennoiserie Jus de pommes</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus COBAS

Semaine du 21 au 27 août 2023

	21-août	22-août	23-août	24-août	25-août
DEJEUNER	<p>Melon jaune</p> <p>Filet de colin d'Alaska PMD frais pané</p> <p>Petits pois mijotés aux aromates</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>Compote de pêche allégée en sucre</p>	<p>Repas végétarien**</p> <p>Salade de tomates BIO</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de betteraves rouges façon Voronoff</p> <p>Saucisse chipolata</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Rôti de bœuf VF au jus</p> <p>Purée de courgette et pommes de terre au basilic et olive</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>Cake à la noix de coco</p>	
GOÛTER	<p>Pain et chocolat noir</p>	<p>Barre de céréales Jus multifruit</p>	<p>Petit beurre Lait chocolaté</p>	<p>Etoile fourrée à la framboise Fruit de saison</p>	<p>0 0 0</p>

Menus proposés sous réserve de
disponibilité des produits

