



Menus COBAS

Du 10 au 14 juillet 2023

	10-juil.	11-juil.	12-juil.	13-juil.	14-juil.
DEJEUNER	<p>Salade de tomates vinaigrette à la provençale</p> <p>Filet de colin d'Alaska PMD frais pané et citron</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage fondu Croc'lait</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Omelette sauce basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit frais BIO</p>	<p>Melon charentais BIO</p> <p>Jambon de dinde LR</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Cake au chocolat épicé</p>	<p>Salade façon piémontaise (œuf)</p> <p>Rôti de veau BIO au jus</p> <p>Courgettes au persil</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	**FERIE**
GOÛTER	<p>Roulé à la framboise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait demi-écrémé</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pompon cœur saveur cacao</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>0</p> <p>0</p>











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus COBAS

Semaine du 17 au 23 juillet 2023

	17-juil.	18-juil.	19-juil.	20-juil.	21-juil.
DEJEUNER	<p>Tranche de pastèque BIO </p> <p>Lasagne de saumon</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette au pesto rouge</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt BIO  aromatisé à la vanille</p> <p>Glace  sous réserve de disponibilité <i>sinon Eclair saveur chocolat</i></p>	<p>Courgette râpée et ciboulette</p> <p>Braisé de bœuf charolais </p> <p>Penne BIO  semi complète</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> **Repas végétarien**</p> <p>Carottes BIO  râpées</p> <p>Enchilada (haricots rouges, maïs)</p> <p>Tortilla de blé</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes et fraises allégée en sucre</p>	<p>Cake à la tomate  et herbes de Provence</p> <p>Rôti de dinde LR  au jus</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Fromage frais Saint Moret</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
GOÛTER	<p>Pain et confiture de fraise</p>	<p>Mini roulé abricots Fruit de saison</p>	<p>Pompon cœur saveur cacao Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Barre bretonne Lait demi-écrémé</p>	<p>Pain et chocolat noir</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus COBAS

Semaine du 24 au 30 juillet 2023

	24-juil.	25-juil.	26-juil.	27-juil.	28-juil.
DEJEUNER	 *repas végétarien** Salade de tomates BIO  Tajine de légumes pois chiches Semoule Saint Nectaire AOP  Lacté saveur chocolat	Crêpe au fromage Cuisse de poulet LR  rôtie et son jus Chutney de courgettes Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO 	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon mayonnaise) Rôti de veau BIO  au romarin Carottes à l'ail Brie Choux à la crème 	Melon charentais BIO  Omelette BIO  Riz BIO  Fromage blanc BIO  et sucre Fruit de saison BIO 	Brocolis en salade Dés de colin d'Alaska PM  sauce citron Penne rigate Fromage frais Petit Cotentin Smoothie à la framboise et basilic 
	GOÛTER	Madeleine Fruit de saison	Pain au lait Petit fromages frais sucrés	Etoile fourée à la framboise Fruit de saison	Pain et chocolat noir Lait demi-écrémé

Menus proposés sous réserve de
disponibilité des produits





Menus COBAS

Semaine du 31 juillet au 6 aout 2023

	31-juil.	1-août	2-août	3-août	4-août
DEJEUNER	<p>Samoussa de légumes</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tranche de pastèque BIO </p> <p>Escalope de dinde panée</p> <p>Carottes bâtonnets au curry</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p> **Repas végétarien**</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mix'lait à la framboise</p>	<p>Concombres en cubes</p> <p>Rôti de bœuf VF  au jus</p> <p>Bulgour</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>Compote de pommes BIO allégée en sucre </p>	<p>Tomate et mozzarella</p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
GOÛTER	<p>Pain et pâte à tartiner</p>	<p>Pompon cœur de cacao Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture</p>	<p>Mini roulé à l'abricot Petit fromage frais et sucre</p>	<p>Viennoiserie Jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de
disponibilité des produits

