



MENUS

Du Lundi 15 au Dimanche 21 SEPTEMBRE 2025



lundi	mardi		mercredi centre
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Omelette maison</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Fromage blanc sur coulis</p> <p>Banane</p> <p>***</p>	<p>Tomate au thon vinaigrette</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de porc aux poivrons</p> <p>Semoule aux petits légumes</p> <p>Semoule aux petits légumes + julienne de légumes</p> <p>Yaourt BIO noix de coco</p> <p>Poire</p>		<p>Dés de concombre crème surimi</p> <p>***</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Compote Royale</p> <p>***</p>

jeudi
<p>Coleslaw</p> <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf sce tomate</p> <p>Farfalles</p> <p>Farfalles + Duo de courgettes à la crème</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Raisins</p>



vendredi
<p>Salade de pomme de terre estivale</p> <p>***</p> <p>Poisson frais du marché sauce hollandaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Riz + Haricots verts</p> <p>Semoule au lait vanille maison</p> <p>Kiwi</p>



Formule végétarien sans viande ni poisson

Pour les Maternelles, les grammages sont différents.

GIP "cuisine publique de Cognac"- Les repas sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements