



MENUS

du Lundi 1er au Dimanche 7 SEPTEMBRE 2025



lundi	mardi		mercredi centre
<p>Melon + beurre</p> <p>***</p> <p>Pépites à l'emmental</p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Banane</p> <p>***</p>	<p>Salade de pomme de terre mayo (PDT, tomate, œuf, cornichons, mayo)</p> <p>Rôti de porc sauce Cheddar</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Jeunes carottes + Petits Pois</p> <p>Gouda</p> <p>Flan pâtissier</p>		<p>Sardines à l'huile + beurre</p> <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt brassé aux fruits mixés</p> <p>Raisins</p> <p>***</p>

jeudi
<p>Salade méditerranéenne (concombre/tomate/féta)</p> <p>***</p> <p>Paëlla Royale (viande)</p> <p>Riz paëlla</p> <p>Riz végétarien + Brunoise de légumes</p> <p>Gruyère</p> <p>Pêche</p>



vendredi
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Poisson pané + citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Pommes vapeur + Haricots beurre</p> <p>Yaourt BIO nature sucré</p> <p>Ananas</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