



MENUS

du Lundi 12 au Dimanche 18 OCTOBRE 2026



lundi	mardi	mercredi - centres
Chou blanc, carotte râpée, raisins secs mayo *** Dalh de lentilles corail Riz *** Fromage blanc + copeaux de chocolat Spéculoos	Salade de pois chiche, tomate, thon, olives Salade de pois chiche, tomate, féta, olives Bœuf sauce charcutière Gratin de poireaux béchamel Gratin de poireaux béchamel + Macaroni Tomme de Brebis Eclair vanille	Salade de PDT alsacienne Sot l'y laisse sauce aigre douce Haricots beurre Crème dessert caramel Ananas frais ***



jeudi	vendredi
MENU D'AUTOMNE Soupe de potiron pop'corn *** Rôti de porc aux pruneaux Purée de pomme de terre et de patate douce Purée de pomme de terre et de patate douce + salsifis Mimolette Gâteau au chocolat maison	Brocolis/ œuf dur mayonnaise au citron *** Brandade de morue Mâche Purée + Duo de courgettes à la crème Tartare Compote Royale nature



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