



MENUS

du Lundi 8 au Dimanche 14 SEPTEMBRE 2025



lundi	mardi	mercredi centre
<p>Salade crétoise (tom, conc, poivr, féta, olive)</p> <p>***</p> <p>Coquillettes sauce tomate + râpé</p> <p>Salade verte</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Dés de pêche au sirop</p> <p>***</p>	<p>Salade de cœur de palmier, tomate, har verts</p> <p>***</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Riz</p> <p>Riz + Salade verte</p> <p>Edam</p> <p>Raisins</p>	 <p>Tomate mozzarella</p> <p>***</p> <p>Pilons de poulet aux herbes</p> <p>Duo de courgettes à la crème</p> <p>Saint Môret</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>***</p>

jeudi
Melon + beurre

Moussaka
Gnocchi
Gnocchi + Haricots verts
Riz au lait maison
Kiwi



vendredi
Salade de lentilles/échalotes vinaigrette

Pavé de saumon amandes effilées
Gratin de chou-fleur aux épices
Gratin de chou-fleur aux épices + macaroni
Poire au sirop de Badiane
Pâte de fruits/ Pain au maïs



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