



# MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – AVRIL 2024



	LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENREDI 05 AVRIL
<b>Labels Eqalim :</b>	<b>Menu de paques</b>				
Produit issu de l'agriculture biologique	Œuf sur nid de salade	Salade tomate mais œuf	Poireaux vinaigrette	Potage	Carottes rapées
Label Rouge	Paupiette de lapin à la moutarde	nuggets de chili fromage	Jambon braisé	Croziflette Savoyarde	Blanquette de poisson
Menu végétarien	Pate Penne	Purée de légumes verts	Lentilles	Salade verte	Riz de camargue
Haute valeur environnementale	Fromage de chevre	Camembert	Petit suisse	Tomme de savoie AOC	Emmental
Appellation d'origine protégée	Cloches de paques et ses chocolats	Compote de pomme	Fruit de saison	Gateau de Savoie	Fruit de saison
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
<b>Nos engagements :</b>	<b>LUNDI 08 AVRIL</b>	<b>MARDI 09 AVRIL</b>	<b>MERCREDI 10 AVRIL</b>	<b>JEUDI 11 AVRIL</b>	<b>VENREDI 12 AVRIL</b>
Produit local	<b>Menu Bio</b>				
Dessert maison	Rosette	Potage de potiron	Friand fromage	Betterave vinaigrette	Salade de pates
Viande d'origine France	Sauté de bœuf aux olives	Cuisse de poulet aux poivrons	Filet de merlu au four	Pizza 4 fromages	Escalope de dinde aux champignons
100% fraîcheur	Pomme de terre sautées	Yaourt nature	Epinard gratinés	Salade verte	Gratin de poireaux
Plat du terroir	Lait de vache nature	Fruit de saison	Camembert	Bleu AOC	Fromage tartare
Menu végétarien	Pêche aux sirop		Yaourt fruit mixé	Calin sur lit de fruit	Fruit de saison
Menu à thème					
	<b>LUNDI 15 AVRIL</b>	<b>MARDI 16 AVRIL</b>	<b>MERCREDI 17 AVRIL</b>	<b>JEUDI 18 AVRIL</b>	<b>VENREDI 19 AVRIL</b>
	<b>Menu Bio</b>				
	Mousseron de canard	Potage	Œuf mimosa	Salade de riz	Choux fleur vinaigrette
	Chipolatas	Boulettes de bœuf sauce tomate	Paleron aux carottes	Colin pané/citron	Couscous de légumes aux fèves
	Purée de PDT	Penne	Duo de choux brocolis	Haricots verts persillés	Semoule
	Fromage blanc	Yaourt lait de vache	Tomme	Camembert	Yaourt nature
	Salade de fruits	Fruit de saison	Flan caramel	Pomme caramel au four maison	Fruit
	<b>LUNDI 22 AVRIL</b>	<b>MARDI 23 AVRIL</b>	<b>MERCREDI 24 AVRIL</b>	<b>JEUDI 25 AVRIL</b>	<b>VENREDI 26 AVRIL</b>
	<b>Menu Végétarien</b>				
	Salade de lentilles	Méli mélo de crudités	Potage	Jambon blanc	Choux rouge
	Quenelles à la tomate	Haut de cuisse de poulet à la creme	Dos de colin au citron	Roti de veau	Steak haché sauce tomate
	Julienne de légumes	Coudes rayés	Poelée de légumes	Petits pois à la française	Pomme de terre sautées
	Edam	Camembert	Conté	Vache qui rit	Fromage blanc
	Yaourt vanille	Yaourt aux fruits	Crème dessert	Flan patissier	Moelleux chocolat maison
	<b>LUNDI 29 AVRIL</b>	<b>MARDI 30 AVRIL</b>	<b>MERCREDI 01 MAI</b>	<b>JEUDI 02 MAI</b>	<b>VENREDI 03 MAI</b>
	<b>Menu Végétarien</b>				
	Coleslow	Brocolis vinaigrette	Potage de légumes verts	Céleri rémoulade	Salade de tomate/mais
	Falafel à la tomate	Saumonette crème basilic	Boudin aux oignons	Poulet rôti	Emincé de dinde au jus
	Polenta crémeuse	Gratin dauphinois	Purée	Gratin de poireaux	Purée crecy
	Faisselle	Fromage blanc	Kiri	Brie	Emmental AOC
	Compote	Fruit de saison	Café liégeois	Gateau du chef	Fruit de saison

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.





