



MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – Juin/Juillet 202



		LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENREDI 07 JUIN
Labels Egalim :		Menu veggie/BIO				
Produit issu de l'agriculture biologique		Potage	Paté de campagne	Salade de pois chiches	Salade vert maïs thon	Taboulé
Label Rouge		Omelettes fines herbes	Gratin de courgettes et escalope de poulet	Tranche de jambon braisé	Escalope de dinde à la crème	Pesca de colin meunière MSC
Menu végétarien		Pommes de terre sautées	Edam	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Carottes vichy
Haute valeur environnementale		Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits	Cantal jeune	Vache picon	Brie
Appellation d'origine protégée		Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois Vanille
Pêche durable						
Appellation d'origine contrôlée						
Nos engagements :		LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENREDI 14 JUIN
Produit local		Menu veggie/BIO				
Dessert maison		Salade de pâtes	Coleslaw	Courgettes rapées vinaigrette	Salade de tomate maïs	Salade verte
Viande d'origine France		Echine de porc sauce charcutiere	Œuf Florentine	Sauté de poulet au curry	Boulettes d'agneau provençal	Filet de merlu à l'oseille
100% fraîcheur		Poêlée de légumes	St moret	Riz	Semoule	Pommes terre grenailles
Plat du terroir		Yaourt nature	Gâteau yaourt à la banane	Tomme de savoie IGP	Emmental	Petit suisse
		Fruit de saison		Compote	Fruit de saison	Fruit de saison
Nos engagements :		LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENREDI 21 JUIN
Produit local		Menu végétarien			Menu BIO	
Dessert maison		Betterave persillade	Salade verte, emmental, jambon de dinde, vinaigrette	Macédoine de légumes	salade de blé	Carottes rapées
Viande d'origine France		Omelette aux fines herbes	Bouchée à la reine	Poulet Basquaise	Steak haché de bœuf bio	Brochette de poisson
100% fraîcheur		Ratatouille	Riz	Coquillettes	Poelée de légumes cuisinés Bio	Panais en gratin
Plat du terroir		Gouda	Fromage blanc	Brie AOP	Edam Bio	Tomme blanche
		Gâteau à la poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés
Nos engagements :		LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENREDI 28 JUIN
Produit local		Menu veggie/BIO			Menu Espagnol	
Dessert maison		Salade de concombre	Salade de lentilles	Friand fromage	Salade de tomates poivrons	Salade crudité
Viande d'origine France		Cordon bleu	Falafel	Rôti de bœuf sauce champignons	Paella au poulet	Parmentier de lieu
100% fraîcheur		Pomme de terre persillées	Galette de pommes de terre	Haricots beurre	Tome catalane	Fromage ail/fines herbes
Plat du terroir		Camembert	Yaourt lait de vache	Emmental	Cake à l'orange	Crème dessert chocolat
		Liegeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison		
Nos engagements :		LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENREDI 05 JUILLET
Produit local		Menu Bio				Menu préféré des enfants
Dessert maison		Salade de riz BIO	Salade de champignons	Rosette/cornichon	Crudité	Carottes rapées
Viande d'origine France		Haut de cuisse de poulet Bio	Cote de porc sauce forestiere	Paupiette de veau sauce madère	Filet de dorade au four	Burger Maison
100% fraîcheur		Petit pois aux basilic	Lentilles	Gratin de légumes	Pâtes	Potatoes
Plat du terroir		Yaourt nature Bio	Emmental	Buche de chevre	St Nectaire Laitier aop	Kiri
		Pomme	Fruit de saison	Fruit	Compote	Mousse au chocolat

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.