

MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – AOUT 2024



		LUNDI 29 JUILLET		MARDI 30 JUILLET		MERCREDI 31 JUILLET		JEUDI 01 AOUT		VENDREDI 02 AOUT	
Labels Egalim :		Menu Bio						Menu Végétarien			
-		Salade de riz BIO	(3)	Jambon		Œuf dur		Salade de haricots verts	٧	Pasteque	28 PC.
Produit issu de l'agriculture biologique		Haut de cuisse de poulet bio		Cote de porc sauce forestiere		Roti de volaille	The last	Crepe fromage	~	December de maiores	
Label Rouge	R	Petit pois aux basilic		Lentilles		Gratin de légumes		Pâtes	V*	Brandade de poisson	
-		Camembert bio		Emmental		Yaourt nature		St Nectaire Laitier aop	6	Kiri	
Menu végétarien	V	Yaourt nature Bio	6	Fruit de saison	***************************************	Fruit		Compote	٧	Mousse au chocolat	30
Haute valeur environnementale		LUNDI 05 AOUT		MARDI 06 AOUT		MERCREDI 07 AOUT		JEUDI 08 AOUT		VENDREDI 09 AOUT	
Annallation disvision		Rosette		Menu Bio	_			Menu Végétarien			4
Appellation d'origine protégée		Roti de bœuf au jus	and a	Gaspacho de tomate	(E)	Friand fromage		Melon	٧	Cakes aux olives	
	-			Cuisse de poulet		Escalope de Porc champignons	200	Pizza fromages maison	~	Filet de merlu au four	
Pêche durable		Pommes de terres sautées		Aubergine à la parmesane	(i)	Flageolet		Haricots verts Persillées	٧	Epinards gratinés	
		Yaourt lait de vache vanille		Yaourt nature	(ii)	Kiri		Cantal jeunes	V 💿		
Appellation d'origine contrôlée	Æc	Pêche au sirop		Fruit de saison	(3)	Prune		Pasteque	٧	Fruit de saison	*
Nos engagements :		LUNDI 12 AOUT		MARDI 13 AOUT		MERCREDI 14 AOUT		JEUDI 15 AOUT		VENDREDI 16 AOUT	
				Menu Bio							
Produit local	3840.	Mousseron de canard		Carottes rapées	(3)	Œuf mimosa		Salade de riz		Salade de riz	
		Saucisse de toulouse		Boulettes de bœuf sauce tomate	(E)	Blanquettes de volailles aux carottes	inst	Andouillettes	MAS!	Colin pané/citron	
Dessert maison		Purée de PDT		Penne	•	Riz		Petits pois carottes persillés		Haricots verts	
		Fromage blanc		Yaourt lait de vache	6	Tomme	6	Camembert		Faisselle	
Viande d'origine France	Wiles/	Salade de fruits		Fruit de saison		Flan caramel		Pomme caramel au four maison	3	Fruit	
		LUNDI 19 AOUT		MARDI 20 AOUT		MERCREDI 21 AOUT		JEUDI 22 AOUT		VENDREDI 23 AOUT	
100% fraîcheur	The second	Menu Végétarien		Menu BIO				0205.22 A001		TENDREDI ZO AGGI	
Plat du terroir	SMR.	Salade de lentilles	V	Méli mélo de cruditées	(5)	Salade verte		Jambon blanc		Choux rouge	
		Quenelles à la tomate	V	Haut de cuisse de poulet à la creme		Quiches lorraine		Roti de veau	100	Dos de colin	
		Julienne de légumes	V	Coudes rayés	(3)	Poelée de légumes		Petits pois à la française		Ratatouilles	
		Edam	\\rangle \(\sigma \)	Camembert	(E)	Conté	Æc.	Vache qui rit		Fromage blanc	
		Yaourt vanille	v	Yaourt aux fruits	6	Crème déssert	-	Fruit		Moelleux chocolat maison	(3)
		LUNDI 26 AOUT		MARDI 27 AOUT		MERCREDI 28 AOUT		JEUDI 29 AOUT		VENDREDI 30 AOUT	
		Menu Végétarien						Menu BIO			
Menu végétarien		Coleslow	V	Brocolis vinaigrette		Salade de pâtes		Céleri rémoulade	(B)	Salade de tomate/mais	
		Falafel à la tomate	V *	Saumonette crème basilic		Escalope de dinde champignons	aus/	Poulet rôti		Emincé de dinde au jus	ALS!
Menu à thème		Polenta crémeuse	~	Gratin dauphinois		Courgettes à la creme		Blé	5	Pommes de terres sautées	
		Faisselle	V	Fromage blanc		Kiri		Brie	(1)	Emmental AOC	•
		Compote	V"	Fruit de saison		Calin sur lit de fruit		Gateau du chef	6	Fruit de saison	***
Sous réserve d'approvisionnement Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers traces possibles de : noisson œuf crustacé mollusque moutarde céleri lunin soia gluten sulfite sésame fruits à coque arachide lait											