

PORTAGE À DOMICILE CUGES-LES-PINS – Decembre 2024

	LUNDI 02 Decembre	MARDI 03 Decembre	MERCREDI 04 Decembre	JEUDI 05 Decembre	VENDREDI 06 Decembre	
Labels Egalim :	Menu bio					
Produit issu de l'agriculture biologique	Salade mixte	Salade d'endives au bleu	Potage de légumes	Quiche aux fromages	Salade de brocolis	
Label Rouge	Poulet aux olives	Bœuf sauté aux carottes	Boulettes d'agneau en sauce	Poulet basquaise	Parmentier de poisson	
Menu végétarien	Semoule	Polenta crémeuse	Pomme de terre grenaille aux fines herbes	Aubergine à la permesane	Petits suisses	
Haute valeur environnementale	Tomme	Petit suisse	Abondance AOP	Yaourt nature	Gouda	
Appellation d'origine protégée	Compote maison	Orange	Compote pomme poire	Fruit de saison	Fruit de saison	
Pêche durable	LUNDI 09 Decembre					
Appellation origine contrôlé	MARDI 10 Decembre					
Nos engagements :	MERCREDI 11 Decembre					
Produit local	JEUDI 12 Decembre					
Dessert maison	VENDREDI 13 Decembre					
Origine France	Velouté Dubarry	Salade maïs croustons tomates	Salade de mâche	Salade de pamplemousse	Salade de riz	
100% fraîcheur	Rôti de porc sauce champignons	Pâtes bolognaise	Cuisse de poulet en sauce	Sauté de veau à la crème	Dos de colin pané	
	Pâtes	Gouda	Semoule	Gratin de courge	Brocolis	
	Yaourt nature	Compote, palet breton	Fromage blanc	Saint-Nectaire AOP	Carré frais	
	Crème dessert		Mandarane	Flan au caramel	Salade de fruit	
	LUNDI 16 Decembre					
	MARDI 17 Decembre					
	MERCREDI 18 Decembre					
	JEUDI 19 Decembre					
	VENDREDI 20 Decembre					
	Carottes râpées	Soupe Saint-Germain	Salade de riz	Potage de cresson	Salade mixte	
	Cuisse de poulet grillée	Sauté de porc	Quenelles à la tomate	Sauté de bœuf	Filet de colin au citron	
	Ebly	Coquillettes	Duo haricots / carottes	Polenta grillée	Riz pilaf	
	Carré frais	Yaourt nature	Edam	Cantal jeune AOP	Faisselle	
	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Cocktail de fruit au sirop	Gâteau poire / chocolat	Compote	
	LUNDI 23 Decembre					
	MARDI 24 Decembre					
	MERCREDI 25 Decembre					
	JEUDI 26 Decembre					
	VENDREDI 27 Decembre					
	Velouté de pois cassé	Potage cressy	Saumon fumé fromage frais et toasts	Velouté de petit pois	Salade de champignons	
	Boulettes de bœuf bio	Foie de veau persillé	Ballotine de dinde au foie gras sauce aux marrons	Lapin aux olives	Blanquette de poisson	
	Penne	Riz	Pomme duchesse	Semoule	Boulgour	
	Emmental	Gouda	Croton de chèvre AOP	Yaourt nature	Emmental	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Buche de Noël	Fruit de saison	Liégeois au café	
	LUNDI 30 Decembre					
	MARDI 31 Decembre					
	MERCREDI 01 Janvier					
	JEUDI 02 Janvier					
	VENDREDI 03 Janvier					
Menu végétarien	Velouté de potimarron	Menu nouvel an				
Menu à thème	Cuisse de poulet grillée					
	Gratin dauphinois					
Goûter	Reblochon AOP					
	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.