MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – Fevrier 2025

Labels Egalim :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Label Rouge
- Menu végétarien
- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Pêche durable
- Appellation d'origine contrôlée

Nos engagements :

- Produit local
- Dessert maison
- Viande d'origine France
- 100% fraîcheur
- Plat du terroir

LUNDI 03 Fevrier	MARDI 04 Fevrier	MERCREDI 05 Fevrier	JEUDI 06 Fevrier	VENDREDI 07 Fevrier
	Chandeleur			
Salade verte	Soupe de l'hiver	Salade d'haricots cuits	Velouté de potimarron	Salade mixte
Quiche aux légumes	Rôti de porc en sauce	Omelette à la tomate	Sauté de dinde à la creme	Dos de colin sauce safrané
	Purée de pomme de terre	Riz basmati	Torti	Gratin de riz
Tomme AOP	Yaourt nature	Comté	Fromage blanc	Gouda
Liégeois café	Crêpe	Dessert la fermiere	Compote maison	Fruit de saison

LUNDI 10 Fevrier	MARDI 11 Fevrier	MERCREDI 12 Fevrier	JEUDI 13 Fevrier	VENDREDI 14 Fevrier
Menu bio				
Carottes râpées	Salade parisienne	Salade verte	Betteraves	Soupe Dubarry
Mijoté de bœuf	Escalope pané, quartier de citron	Saucisse aux herbes	Steak sauce au bleu	Merlu rôti aux herbes
Polenta	Pomme de terre vapeur	Semoule	Potatoes	Pomme de terre sautées
Faisselle	Brie	Yaourt nature	Comté AOP	Faisselle
Compote	Fruit de saison	Gâteau aux poires	Fruit de saison	Marron suisse

LUNDI 17 Fevrier	MARDI 18 Fevrier	MERCREDI 19 Fevrier	JEUDI 20 Fevrier	VENDREDI 21 Fevrier
Menu Bio		**Menu bio**		
Salade de lentilles	Potage	Potage pomme de terre poireaux	Salade de pois chiche	Velouté de butternut
Poulet grillés	Saucisse de toulouse	Boulettes de bœuf en sauce	Sauté de veau	Parmentier de poisson
Aubergine à la parmesane	Lentilles en sauce	Mélange de céréales	Carottes vichy	Salade verte
Yaourt bio	Fromage	Yaourt bio	Edam	Cantal jeune AOP
Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Eclair au café	Maestro vanille, biscuit

LUNDI 24 Fevrier	MARDI 25 Fevrier	MERCREDI 26 Fevrier	JEUDI 27 Fevrier	VENDREDI 28 Fevrier
	Menu bollywood	***Menu bio***		
Croisillon au fromage	Samoussa de légumes	Soupe 3 légumes	Salade de mâche	Salade de pomme de terre
Omelette au fromage	Chicken pasanda	Escalope de poulet	Moussaka	Poisson meuniere
Haricots verts persillés	Riz basmati	Petits pois à la française	Semoule	Gratin de chou-fleur
Fromage	Lassi sucré	Tomme	Faisselle	Saint-nectaire past AOP
Fruit de saison, biscuit	Salade de fruit à l'indienne	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison

Menu végétarien

Menu à thème

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.

17/12/2024