MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – Janvier 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 30 Décembre	MARDI 31 Décembre	MERCREDI 1 Janvier	JEUDI 2 Janvier	VENDREDI 03 Janvier
		Menu du nouvel an		
		Terrine de chevreil aux airelles	Potage Cressy	Taboulé
		Boudin blanc	Daube de bœuf	Pesca de colin meunière MSC
		Fagot haricot, écrasé de pomme de terre à l'ail	Polenta crémeuse	Brocolis rôtis
		Assortiment de 3 fromages, salade verte aux échalottes	Faisselle	Camembert
		Tarte tatin et crème anglaise	Fruit de saison	Liégeois Vanille

LUNDI 06 Janvier	MARDI 07 Janvier	MERCREDI 08 Janvier	JEUDI 09 Janvier	VENDREDI 10 Janvier
Menu bio	**Menu de la nouvelle année**			
Salade de riz	Œuf dur sur lit de salade	Salade verte	Caviar d'aubergine et toasts	Velouté de potimarron
Cote de porc sauce oignons	Paupiette de veau aux champignons	Chili con carn	Sauté de dinde aux poivrons	Dos de colin au citron
Purée de courge	Pâtes		Patate douce roties	Riz pilaf
Fromage	Brie	Yaourt nature	Fromage AOP	Faisselle
Fruit de saison	Galette des rois	Compote maison, biscuit	Fruit de saison	Moelleux aux pommes

LUNDI 13 Janvier	MARDI 14 Janvier	MERCREDI 15 Janvier	JEUDI 16 Janvier	VENDREDI 17 Janvier
Menu Bio				
Salade de pomme de terre	Salade d'haricots vert	Taboulé	Potage 3 légumes	Soupe à l'oignon
Boulettes de bœuf	Sauté de volaille	Omelette au fromage	Sauté de bœuf aux carottes	Poisson meuniere
Haricots verts persillés	Pomme de terre vapeur	Poelé de légumes de saison maison	Polenta cremeuse	Potatoes maison
Yaourt bio	Fromage blanc	Emmental	Carré frais	Saint-nectaire AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Creme dessert au chocolat	Fruit de saison	Dessert la fermiere

LUNDI 20 Janvier	MARDI 21 Janvier	MERCREDI 22 Janvier	JEUDI 23 Janvier	VENDREDI 24 Janvier
Menu bio		***Menu bio***		
Carottes rapées	Potage Cressy	Salade de petits pois	Coleslaw (vinaigrette au miel)	Radis beurre
Rôti de porc à la moutarde	Dinde au jus	Boulette de bœuf en sauce	Escalope de porc aux olives	Cabillaud sauce à l'aneth
Épinards à la creme	Torti	Gratin de légumes	Riz pilaf	Purée de pomme de terre
Vache qui rit	Yaourt nature	Kiri	Emmental	Tomme aop
Compote pomme fraise	Semoule au lait	Fruit de saison	Crème dessert café	Eclair vanille

LUNDI 27 Janvier	MARDI 28 Janvier	MERCREDI 29 janvier	JEUDI 30 Janvier	VENDREDI 31 Janvier
		Menu BIO		
Salade mâche et noix	Salade d'endives au bleu	Salade de choux rouge	Soupe de poireaux pomme de terre	Salade de champignons
Tortillas de pomme de terre	Steak haché sauce tomate	Blanquette de dinde	Gardiane de taureau (Alazard)	Quenelle de brochet sauce nantua
	Semoule	Pâtes coudes	Carottes vichy	Riz creole
Cantal jeune AOP	Brie	Yaourt bio	Yaourt nature	Rondelé aux noix
Orange, biscuit	Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison, biscuit	Maestro vanille

- **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