

MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES LES PINS – MAI 2025

		LUNDI 28 Avril	MARDI 29 Avril	MERCREDI 30 Avril	JEUDI 01 Mai	VENDREDI 02 Mai
Labels Egalim :						
Produit issu de l'agriculture biologique					Salade mixte	Salade de concombre
Label Rouge					Gardianne de taureau (alazard)	Gratin de poisson
Menu végétarien					Polenta	Riz
Haute valeur environnementale					Yaourt	Emmental
Appellation d'origine contrôlée					Fruit de saison	Fruit de saison
Pêche durable						
Appellation d'origine contrôlée						
		LUNDI 05 Mai	MARDI 06 Mai	MERCREDI 07 Mai	JEUDI 08 Mai	VENDREDI 09 Mai
				Menu bio		
Demi-pamplemousse au sucre			Salade verte	Salade d'haricots	Croisillons au fromage	Mesclun, emmental, croûtons
Steak sauce au bleu			Tortillas de pomme de terre	Paupiette de veau	Poulet rôti en sauce	Lieu jaune rôti
Petits pois aux oignons				Tortis	Tian de légumes	Boulgour
Yaourt aux fruits			Camembert AOP	Gouda	Cantal	Faisselle et miel
Tarte tropézienne			Fruit de saison, biscuit	Fruit de saison	Panna cotta aux fruits rouges	Mousse au citron
		LUNDI 12 Mai	MARDI 13 Mai	MERCREDI 14 Mai	JEUDI 15 Mai	VENDREDI 16 Mai
				Menu bio		
Pâté de campagne			Salade de melon, jambon	Salade de lentilles	Salade roquette, tomates, croûtons	Croisillons au fromage
Tripes à la mode de Caen			Boulettes de bœuf	Sauté d'agneau	Escalope de dinde en sauce	Filet de colin
Pomme vapeur			Semoule	Haricots verts	Pâtes	Baby carottes
Fromage blanc			Brie	Vache kiri	Comté AOP	Yaourt nature
Poire au vin			Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Compote maison
		LUNDI 19 Mai	MARDI 20 Mai	MERCREDI 21 Mai	JEUDI 22 Mai	VENDREDI 23 Mai
		Menu veggie	Menu mexicain			
Salade de riz			Guacamole et nachos	Asperges, vinaigrette	Carottes râpées	Salade fraîcheur
Omelette au fromage			Poulet aux épices	Galopins de veau	Gardianne de taureau (alazard)	Colin à l'aneth
Ratatouille			Haricots rouge et maïs	Potatoes	Polenta	Courgettes
Gouda			Cantafrais	Brie	Fromage	Tomme AOP
Entremet poire vanille			Churros	Fruit de saison	Maestro au chocolat	Fruit de saison
		LUNDI 26 Mai	MARDI 27 Mai	MERCREDI 28 Mai	JEUDI 29 Mai	VENDREDI 30 Mai
		Menu bio		Menu Bio		
Salade de pomme de terre			Salade mixte	Salade d'haricots	Tarte fine	Rosette, cornichons
Jambon braisé			Escalope de dinde, citron	Poulet aux olives	Omelette aux herbes	Quenelle sauce nantua
Aubergine à la parmesane			Pomme de terre sautées	Semoule	Pâtes torti 3 couleurs	Gratine de blettes
Carré frais			Bleu-bresse AOP	Fromage	Kiri	Brie
Fruit de saison			Fruit de saison	Crème dessert	Compote maison	Liégeois café

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.

