

MENU PORTAGE Cuges-les pins – Juillet 2025

	LUNDI 30 juin	MARDI 01 Juillet	MERCREDI 02 Juillet	JEUDI 03 Juillet	VENDREDI 04 Juillet
Labels Egalim :					
Produit issu de l'Agriculture 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					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 07 Juillet	MARDI 08 Juillet	MERCREDI 09 Juillet	JEUDI 10 Juillet	VENDREDI 11 Juillet
	Menu bio		Menu Bio		
	Quiche aux légumes Sauté de porc Ratatouille Brie Fruit de saison	Salade melon, jambon cru Tortillas de pomme de terre Salade verte Yaourt Mousse citron	Croisillon au fromage Steak sauce au bleu Haricots verts persillés Kiri Fruit de raisin	Salade à la grecque Poulet rôti Potatoes Fromage blanc Compote maison	Salade mixte Lasagnes au saumon Cantal jeune AOP Crème caramel, biscuit
	LUNDI 14 Juillet	MARDI 15 Juillet	MERCREDI 16 Juillet	JEUDI 17 Juillet	VENDREDI 18 Juillet
	Menu bio		Menu bio	Menu allez la France	
	Pate de campagne, Daube de bœuf Carottes Gouda Salade de pastèque, menthe	Betteraves Rôti de porc Gratin dauphinois Camembert Panna cotta fruits rouges	Salade de concombre Goulash de bœuf Courgettes Carré frais Fruit de saison	Pizza Pilons de poulet Potatoes maison Yaourt Donuts	Tomates mozzarella basilic Poisson meuniere Riz pilaf Brie AOP Gâteau au chocolat
	LUNDI 21 Juillet	MARDI 22 Juillet	MERCREDI 23 Juillet	JEUDI 24 Juillet	VENDREDI 25 Juillet
	Menu bio		Menu bio		
	Croisillons au fromage Jambon braisé Tagliatelles Petits-suisse aromatisés Melon	Mousse de canard Paupiette de veau Julienne de légumes Yaourt Clafoutis à la cerise	Salade de tomates Steak au jus Pâtes Babybel Compote	Œufs mayonnaise Emincé de bœuf Tian de légumes Gouda Pastèque	Salade de pois chiches Merlu rôti Petits légumes Tomme catalane AOP Fruit de saison
	LUNDI 28 Juillet	MARDI 29 Juillet	MERCREDI 30 Juillet	JEUDI 31 Juillet	VENDREDI 01 Août
	Salade mixte Omelette Pomme de terre sautées Carré frais Ile flottante	Tarte fine aux tomates Tajine de poulet Légumes tajine Edam Crème dessert	Concombre au yaourt Mijoté de bœuf Torti Yaourt Fruit de saison	Melon jambon Rôti froid sauce aux câpres Aubergine à la parmesane Fourme d'ambert AOP Mousse de fruits	

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.

