



MENU PORTAGE Cuges-les-pins – Septembre 2025

	LUNDI 01 Septembre	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
Labels Egalim :					
Produit issu de l'élevage 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 01 Septembre	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
		C'est la rentrée	Menu Bio		
	Tomates mozzarella, basilic Rôti de porc Semoule Bleu-bresse Fruit de saison	La conjugaison de crudités PaleROND de boeuf Les anochis à Rome Cantal jeune AOP Lemon cake	Taboulé Boulettes d'agneau Gratin d'épinards Emmental Fruit de saison	Melon Steak de veau en sauce Semoule Yaourt vanille Cocktail de fruits	Tarte fine du chef Lieu jaune sauce vierge Poêlée de petits légumes Brie Fraises
	LUNDI 08 Septembre	MARDI 09 Septembre	MERCREDI 10 Septembre	JEUDI 11 Septembre	VENDREDI 12 Septembre
			Menu bio		
	Salade de pois chiche Omelette au fromage Ratatouille Tomme blanche Salade de fruits	Salade mixte Saucisse Lentilles et carottes Edam Pomme	Feuilleté au fromage Flan de courgette Pomme de terre sautées Kiri Compote maison	Tzatziki et toasts Dinde aux champignons Pâtes Tomme grise Yaourt aux fruits	Salade de concombre Colin sauce safranée Riz Comté AOP Liégeois au chocolat
	LUNDI 15 Septembre	MARDI 16 Septembre	MERCREDI 17 Septembre	JEUDI 18 Septembre	VENDREDI 19 Septembre
			Menu bio		
	Salade de pois chiche Daube de boeuf Carottes rôties Yaourt Banane	Salade niçoise Rôti de veau Pâtes Saint-nectaire AOP Entremet aux fruits rouges	Duo de crudités Boulettes Haricots verts Yaourt Crème dessert	Salade de pomme de terre Rôti de dinde Chou de bruxelles Faisselle Fruit de saison	Rosette, cornichons Quenelles en sauce Haricots plats Cantafrains Melon
	LUNDI 22 Septembre	MARDI 23 Septembre	MERCREDI 24 Septembre	JEUDI 25 Septembre	VENDREDI 26 Septembre
	Salade de chou rouge Omelette Petits pois Mimolette Cocktail de fruit	Saucisson, cornichons Escalope pané, citron Petits pois Fromage blanc Mousse au chocolat	Salade mixte Gardianne de taureau Polenta Tomme catalane AOP Yaourt au citron	Croisillons au fromage Rôti de porc Epinards à la crème Edam Banane rôti	Salade de pâtes Poisson meunière Tian de légumes Fromage Melon
	LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
	Menu bio				
	Salade de tomates Chilli con carn Haricots rouges Yaourt Compote maison	Salade de concombre Sauté de dinde Pâtes Brie Gâteau maison			

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.