

SER PORTAGE À DOMICILE CUGES-LES-PINS – Decembre 2025

		LUNDI 01 Decembre		MARDI 02 Decembre		MERCREDI 03 Decembre		JEUDI 04 Decembre		VENDREDI 05 Decembre	
<u>Labels Egalim :</u>		Menu bio									
		Salade mixte	<u>a</u>	Salade d'endives au bleu	2%	Potage de légumes		Quiche aux fromages		Salade de brocolis	
Produit issu de l'agriculture biologique	<u>a</u>	Poulet aux olives	R 🖪	Bœuf sauté aux carottes	VICES	Boulettes d'agneau en sauce	pices!	Poulet basquaise		Parmentier de poisson	
Label Rouge	R	Semoule	(E)	Polenta crémeuse		Gratin d'épinards		Riz arlequin			
		Tomme	(B)	Petit suisse	3%R_	Abondance AOP		Yaourt nature	ASOR	Gouda	SOR
Menu végétarien	V	Compote maison	1	Orange	*	Compote pomme poire		Fruit de saison	2	Fruit de saison, biscuit	
Haute valeur environnementale		LUNDI 08 Decembre		MARDI 09 Decembre		MERCREDI 10 Decembre		JEUDI 11 Decembre		VENDREDI 12 Decembr	re
<u> </u>		Menu Bio								_	
Appellation d'origine	6	Velouté Dubarry Rôti de porc sauce champignons	** 🙃	Salade maïs croutons tomates Pâtes bolognaise	**************************************	Salade de mâche Cuisse de poulet en sauce		Salade de pamplemousse Sauté de veau à la crême	Vicino!	Salade de riz Dos de colin pané	
Pêche durable		Haricots verts		rates bologitalse	Pures	Semoule	224	Gratin de courge	Motor	Potatoes maison	
r cene darasie		Yaourt nature	a	Gouda		Fromage blanc		Saint-Nectaire AOP	6	Carré frais	
Appelation origine	Æc .	Crème dessert	(B)	Compote, palet breton		Mandarine		Flan au caramel		Salade de fruit	7 ONC
controlé	ΩC.			, .,							
Nos engagements :		LUNDI 15 Decembre		MARDI 16 Decembre		MERCREDI 17 Decembre		JEUDI 18 Decembre		VENDREDI 19 Decembr	re
Produit local		Menu bio Carottes râpées		Soupe Saint-Germain	1	Salade de riz	1	Potage de cresson	1	Salade mixte	
Produit local	and.	Cuisse de poulet grillée		Tagliatelles au thon	20	Quenelles à la tomate		Sauté de boeuf	Vicinit.	Filet de colin au citron	
		Brocolis sautés		3		Duo haricots		Carottes rôties	Person	Riz pilaf	
Dessert maison		Carré frais		Yaourt nature		Edam		Cantal jeune AOP	6	Faisselle	
	de	Beignet aux pommes	6	Fruit de saison		Cocktail de fruit au sirop		Gâteau poire / chocolat		Compote	
Origine France	Ties/										
100% fraîcheur	Selection	LUNDI 22 Decembre		MARDI 23 Decembre		MERCREDI 24 Decembre		JEUDI 25 Decembre		VENDREDI 26 Decembr	re
	4.90	Menu bio						Repas de noël			
		Velouté de pois cassé		Potage cressy		Velouté de petit pois		Foie gras, confiture de figue		Salade de champignons	
		Boulettes de bœuf bio	June 1	Foie de veau persillé	yungs/	Lapin aux olives	Vices/	Truite aux amandes	0	Blanquette de poisson	0
		Penne	B	Gratin de courge		Navet glacé		Pomme duchesse		Boulgour	
		Emmental	(Gouda	SME	Comté AOP		Crottin de chèvre AOP		Emmental	
	•	Fruit de saison		Fruit de saison	State.	Poire au vin	*	Buche de noël	*	Liégeois au café	
		LUNDI 29 Decembre		MARDI 30 Decembre		MERCREDI 31 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
		LONDI 23 Decembre		MAKDI 00 Decembre		INICIAL DI GI DOCCINIDIO		Nouvel an		VERDICEDI DE GANVICI	
Menu végétarien		Velouté de potimarron		Salade de brocoli		Velouté courge et marrons		Saumon et toasts			
		Cuisse de poulet grillée		Oeufs aurore		Gratin de raviole du dauphiné	V	Cuisse de canard miel et balsamique			
Menu à thème		Gratin dauphinois		Riz pilaf				Pomme grenailles			
		Reblochon AOP	6	Yaourt nature		Saint-nectaire AOP		Trio de fromage			
Goûter		Fruit de saison	3 SAR.	Compote		Crème caramel	-	Gâteau festif			
			-	·							
Sous réserve d'approvisio	nnement	Manie	ulant tous	types d'aliments dans nos ateliers traces	nossible	s de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moi	utarde	céleri lunin soia gluten sulfite sésame fi	ruite à con	ue arachide lait	

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.

15/10/2025