



MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – Novembre 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	LUNDI 27 Octobre		MARDI 28 Octobre		MERCREDI 29 Octobre		JEUDI 30 Octobre		VENDREDI 31 Octobre	
Nos engagements : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir	LUNDI 04 Novembre		MARDI 05 Novembre		MERCREDI 06 Novembre		JEUDI 07 Novembre		VENDREDI 08 Novembre	
Menu bio	Poireaux vinaigrette		Velouté de pois		Demi-pamplemousse		Veloutée de chou et lard		Salade composée	
	Tagliatelles au saumon		Jambon braisé		Pâtes bolognaise		Daube de boeuf		Filet de colin sauce tomate	
Menu végétarien	Brocolis		Poêlée de pomme de terre et carottes		Comté AOP		Gnocchis		Riz pilaf	
	Tomme catalane AOP		Yaourt aux fruits		Banane, biscuit		Yaourt nature		Rondelé aux noix	
Menu à thème	Fruit de saison		Fruit de saison				Compote de pêche		Poire cuite sauce au chocolat	
Menu bio	LUNDI 10 Novembre		MARDI 11 Novembre		MERCREDI 12 Novembre		JEUDI 13 Novembre		VENDREDI 14 Novembre	
Menu bio	Salade mixte		Poireaux vinaigrette		Salade d'endives et bleu		Salade d'haricot		Feuilleté au fromage	
	Porc grillé à la moutarde		Sauté de bœuf		Omelette au fromage		Curry de poulet		Quenelle sauce nantua	
Menu bio	Gratin de pomme de terre, chou-fleur		Polenta		Gratin de pâtes aux brocolis		Riz arlequin		Riz pilaf	
	Fromage blanc		Yaourt		Edam		Faiselle		Tomme AOP	
Menu bio	Fruit de saison		Compote		Fruit de saison		Salade de fruit		Fruit de saison	
Menu bio	LUNDI 17 Novembre		MARDI 18 Novembre		MERCREDI 19 Novembre		JEUDI 20 Novembre		VENDREDI 21 Novembre	
Menu bio	Salade de mâche		Coleslaw		Macédoine		Soupe d'automne		Salade de brocolis cuit	
	Rôti de dinde		Steak haché		Blanquette de veau		Cannellonis aux légumes		Filet de cabillaud sauce vierge	
Menu bio	Purée de pomme de terre carottes		Mac and cheese		Pâtes torti		Faiselle		Boulgour	
	Fromage blanc		Edam		Saint nectaire AOP		Compote de poire, biscuit		Yaourt nature	
Menu bio	Compote		Crumble aux pommes		Fruit de saison				Crème dessert à la vanille	
Menu bio	LUNDI 24 Novembre		MARDI 25 Novembre		MERCREDI 26 Novembre		JEUDI 27 Novembre		VENDREDI 28 Novembre	
Menu bio	Salade mixte		Salade de choux rouge		Soupe à l'oignon		Salade de mâche et noix		Pâté de campagne	
	Boulettes de boeuf en sauce		Escalope de dinde pané, quartier de citron		Poulet basquaise		Lasagnes		Risotto de merlu et poireaux	
Menu bio	Pâtes		Pomme de terre sautées		Blé		Mimolette		Rondelé aux noix	
	Cantal jeune AOP		Tartare ail et fines herbes		Yaourt nature bio		Fruit de saison, biscuit		Gâteau aux pommes	
Menu bio	Fruit de saison		Raisins		Compote, biscuit sec					

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.

15/10/2025

