



MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – Janvier 2025



Labels Egalim :	LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		MERCREDI 31 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
Produit issu de l'agriculture biologique							Potage Cressy		Taboulé	
Label Rouge							Daube de bœuf		Pesca de colin meunière MSC	
Menu végétarien							Polenta crémeuse		Brocolis rôtis	
Haute valeur environnementale							Faisselle		Camembert	
Appellation d'origine		LUNDI 05 Janvier		MARDI 06 Janvier		MERCREDI 07 Janvier	Fruit de saison		Liégeois Vanille	
Pêche durable		Menu bio		Menu de la nouvelle année						
Appellation d'origine contrôlée		Salade de riz		Œufs mayonnaise		Salade verte	Caviar d'aubergine et toasts		Velouté de potimarron	
Nos engagements :		Côte de porc sauce oignons		Cuisse de dinde sauce forestière		Chili con carn	Sauté de dinde		Dos de colin au citron	
Produit local		Purée de courge		Ecrasé de pomme de terre		Riz pilaf	Patate douce roties		Panaïs rôti	
Dessert maison		Fromage		Brie		Yaourt nature	Fromage AOP		Faisselle	
Viande d'origine France		Fruit de saison		Galette des rois		Fruit de saison	Donuts nature		Moelleux aux pommes	
100% fraîcheur		LUNDI 12 Janvier		MARDI 13 Janvier		MERCREDI 14 Janvier		JEUDI 15 Janvier		VENDREDI 16 Janvier
Plat du terroir		Menu Bio								
Menu végétarien		Salade de lentilles		Salade d'haricots vert		Salade de pomme de terre	Potage 3 légumes		Soupe à l'oignon	
Menu à thème		Boulettes de bœuf		Sauté de volaille		Omelette au fromage	Sauté de bœuf aux carottes		Poisson meunière	
		Haricots verts persillés		Pomme de terre vapeur		Poêlée de légumes de saison maison	Polenta cremeuse		Potatoes maison	
		Yaourt bio		Fromage blanc		Emmental	Carré frais		Saint-nectaire AOP	
		Fruit de saison		Fruit de saison		Creme dessert au chocolat	Fruit de saison		Dessert la fermière	
		LUNDI 19 Janvier		MARDI 20 Janvier		MERCREDI 21 Janvier		JEUDI 22 Janvier		VENDREDI 23 Janvier
		Menu bio				Menu bio				
		Carottes rapées		Pâté de campagne		Salade de petits pois	Potage Cressy		Radis beurre	
		Rôti de porc à la moutarde (Alazard)		Lasagnes		Steak en sauce	Escalope de porc		Cabillaud sauce à l'aneth	
		Épinards à la crème		Salade verte		Gratin de brocolis	Petits pois carottes		Purée de pomme de terre	
		Vache qui rit		Yaourt nature		Kiri	Emmental		Tomme aop	
		Compote pomme fraise		Gâteau au chocolat		Fruit de saison	Crème dessert café		Eclair vanille	
		LUNDI 26 Janvier		MARDI 27 Janvier		MERCREDI 28 janvier		JEUDI 29 Janvier		VENDREDI 30 Janvier
		Menu BIO								
		Salade mâche et noix		Salade d'endives au bleu		Salade de choux rouge	Soupe de poireaux pomme de terre		Salade de champignons	
		Tortillas de pomme de terre		Steak haché de veau sauce tomate		Blanquette de dinde	Gardiane de taureau (Alazard)		Quenelle de brochet sauce nantua	
		Cantal jeune AOP		Semoule		Pâtes coudes	Carottes vichy		Riz creole	
		Orange, biscuit		Brie		Yaourt bio	Yaourt nature		Rondelé aux noix	
				Flan caramel		Fruit de saison	Fruit de saison, biscuit		Maestro vanille	

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.

