

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

	LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		MERCREDI 31 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
							Potage Cressy Daube de bœuf Polenta crémeuse Faisselle Fruit de saison		Taboulé Pesca de colin meunière MSC Brocolis rôtis Camembert Liégeois Vanille	
	LUNDI 05 Janvier		MARDI 06 Janvier		MERCREDI 07 Janvier		JEUDI 08 Janvier		VENDREDI 09 Janvier	
	Menu bio		Menu de la nouvelle année							
	Salade de riz Cote de porc sauce oignons Purée de courge Fromage Fruit de saison		Œufs mayonnaise Cuisse de dinde sauce forestière Ecrasé de pomme de terre Brie Galette des rois		Salade verte Chili con carn Riz pilaf Yaourt nature Fruit de saison		Caviar d'aubergine et toasts Sauté de dinde Patate douce roties Fromage AOP Donuts nature		Velouté de potimarron Dos de colin au citron Panaïs rôti Faisselle Moelleux aux pommes	
	LUNDI 12 Janvier		MARDI 13 Janvier		MERCREDI 14 Janvier		JEUDI 15 Janvier		VENDREDI 16 Janvier	
	Menu Bio									
	Salade de lentilles Boulettes de bœuf Haricots verts persillés Yaourt bio Fruit de saison		Salade d'haricots vert Sauté de volaille Pomme de terre vapeur Fromage blanc Fruit de saison		Salade de pomme de terre Omelette au fromage Pôelée de légumes de saison maison Emmental Crème dessert au chocolat		Potage 3 légumes Sauté de bœuf aux carottes Polenta crémeuse Carré frais Fruit de saison		Soupe à l'oignon Poisson meunière Potatoes maison Saint-nectaire AOP Dessert la fermière	
	LUNDI 19 Janvier		MARDI 20 Janvier		MERCREDI 21 Janvier		JEUDI 22 Janvier		VENDREDI 23 Janvier	
	Menu bio				Menu bio					
	Carottes rapées Rôti de porc à la moutarde (Alazard) Épinards à la crème Vache qui rit Compote pomme fraise		Pâté de campagne Lasagnes Salade verte Yaourt nature Gâteau au chocolat		Salade de petits pois Steak en sauce Gratin de brocolis Kiri Fruit de saison		Potage Cressy Escalope de porc Petits pois carottes Emmental Crème dessert café		Radis beurre Cabillaud sauce à l'aneth Purée de pomme de terre Tomme aop Eclair vanille	
	LUNDI 26 Janvier		MARDI 27 Janvier		MERCREDI 28 janvier		JEUDI 29 Janvier		VENDREDI 30 Janvier	
					Menu BIO					
	Salade mâche et noix Tortillas de pomme de terre Cantal jeune AOP Orange, biscuit		Salade d'endives au bleu Steak haché de veau sauce tomate Semoule Brie Flan caramel		Salade de choux rouge Blanquette de dinde Pâtes coudes Yaourt bio Fruit de saison		Soupe de poireaux pomme de terre Gardiane de taureau (Alazard) Carottes vichy Yaourt nature Fruit de saison, biscuit		Salade de champignons Quenelle de brochet sauce nantua Riz creole Rondelé aux noix 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.

16/12/2025

