



MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES-LES-PINS – Fevrier 2026



Labels Egalim :	LUNDI 03 Fevrier		MARDI 04 Fevrier		MERCREDI 05 Fevrier		JEUDI 06 Fevrier		VENDREDI 07 Fevrier	
	Carottes râpées	Soupe de l'hiver	Sauté de boeuf	Salade d'haricots cuits	Omelette à la tomate	Riz basmati	Torti	Velouté de potimarron	Salade de riz	Dos de colin sauce safrané
Produit issu de l'aériculture biologique	Quiche aux légumes		Purée de pomme de terre		Comté		Sauté de dinde à la creme		Haricots plats	
Label Rouge	Salade verte		Yaourt nature		Dessert la fermière		Torti		Gouda	
Menu végétarien	Tomme AOP		Fruit de saison				Fromage blanc		Fruit de saison	
Haute valeur environnementale							Compote maison			
Appellation d'origine contrôlée	LUNDI 10 Fevrier	MARDI 11 Fevrier		MERCREDI 12 Fevrier		JEUDI 13 Fevrier		VENDREDI 14 Fevrier		
	Menu bio									
Pêche durable	Carottes râpées		Salade parisienne		Salade verte		Betteraves		Soupe Dubarry	
	Mijoté de bœuf		Escalope pané, quartier de citron		Saucisse aux herbes		Steak sauce au bleu		Merlu rôti aux herbes	
	Polenta		Pomme de terre vapeur		Semoule		Potatoes		Pomme de terre sautées	
	Faisselle		Brie		Yaourt nature		Comté AOP		Faisselle	
	Compote		Fruit de saison		Gâteau aux poires		Fruit de saison		Marron suisse	
Nos engagements :	LUNDI 17 Fevrier	MARDI 18 Fevrier		MERCREDI 19 Fevrier		JEUDI 20 Fevrier		VENDREDI 21 Fevrier		
	Menu Bio			Menu bio				Menu Cap en Bretagne		
Produit local	Salade de lentilles		Potage		Potage pomme de terre poireaux		Salade de pois chiche		Tartinade de maquereau	
	Poulet grillés		Saucisse de toulouse		Boulettes de bœuf en sauce		Sauté de veau		Moules	
Dessert maison	Aubergine à la parmesane		Lentilles en sauce		Mélange de céréales		Carottes vichy		Potatoes	
	Yaourt bio		Fromage		Yaourt bio		Cantal jeune AOP		Edam	
Viande d'origine France	Fruit de saison		l'île flottante		Fruit de saison		Eclair au café		Crêpes	
100% fraîcheur	LUNDI 24 Fevrier	MARDI 25 Fevrier		MERCREDI 26 Fevrier		JEUDI 27 Fevrier		VENDREDI 28 Fevrier		
		Menu bio								
Plat du terroir	Croisillon au fromage		Salade de chou rouge		Soupe 3 légumes		Salade de mâche		Salade de pomme de terre	
	Omelette au fromage		Gardianne de taureau (alazard)		Escalope de poulet		Moussaka		Poisson meunière	
	Haricots verts persillés		Polenta		Petits pois à la française		Faisselle		Gratin de chou-fleur	
	Fromage		Brie		Tomme		Riz au lait		Saint-nectaire past AOP	
	Fruit de saison, biscuit		Crème dessert		Fruit de saison				Fruit de saison	
Menu végétarien										
Menu à thème										

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.

