



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



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

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

