



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



Labels Egalim :	LUNDI 02 Fevrier		MARDI 03 Fevrier		MERCREDI 04 Fevrier		JEUDI 05 Fevrier		VENDREDI 06 Fevrier	
	Carottes râpées	Soupe de l'hiver	Omelette à la tomate	Riz basmati	Torti	Velouté de potimarron	Sauté de dinde à la crème	Fromage blanc	Salade de riz	Dos de colin sauce safrané
Produit issu de l'agriculture biologique	Quiche aux légumes		Sauté de boeuf		Dessert la fermière				Haricots plats	
Label Rouge	Salade verte	Purée de pomme de terre		Comté		Torti		Gouda	Fruit de saison	
Menu végétarien	Tomme AOP	Yaourt nature				Fromage blanc				
Haute valeur environnementale	Fruit de saison	Fruit de saison				Compote maison				
LUNDI 09 Fevrier		MARDI 10 Fevrier		MERCREDI 11 Fevrier		JEUDI 12 Fevrier		VENDREDI 13 Fevrier		
Menu bio										
Appellation d'origine contrôlée	Carottes râpées	Salade parisienne	Salade verte	Betteraves		Soupe Dubarry				
Pêche durable	Mijoté de bœuf	Escalope pané, quartier de citron	Saucisse aux herbes	Steak sauce au bleu		Merlu rôti aux herbes				
Appellation d'origine contrôlée	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				
LUNDI 16 Fevrier		MARDI 17 Fevrier		MERCREDI 18 Fevrier		JEUDI 19 Fevrier		VENDREDI 20 Fevrier		
Menu Bio		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				
Dessert maison	Poulet grillés	Saucisse de toulouse	Boulettes de bœuf en sauce	Sauté de veau		Moules				
Viande d'origine France	Aubergine à la parmesane	Lentilles en sauce	Mélange de céréales	Carottes vichy		Potatoes				
100% fraîcheur	Yaourt bio	Fromage	Yaourt bio	Cantal jeune AOP		Edam				
	Fruit de saison	Ille flottante	Fruit de saison	Eclair au café		Crêpes				
LUNDI 23 Fevrier		MARDI 24 Fevrier		MERCREDI 25 Fevrier		JEUDI 26 Fevrier		VENDREDI 27 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.

05/02/2026

