

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



Labels Egalim :	LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENDREDI 06 Mars	
Produit issu de l'agriculture biologique	Concombre à la crème Emincé de volaille sauce champignons Riz Yaourt Fruit de saison		Radis beurre Couscous Semoule Gouda Creme dessert au chocolat		Potage chou et lard Hâchi parmentier Fromage blanc Fruit de saison, biscuit		Croissillons au fromage Sauté de bœuf Pôlée de pomme de terre et carottes Fromage AOP Ile flottante		Duo de choux Merlu sauce blanche Riz Yaourt Compote	
Label Rouge										
Menu végétarien										
Haute valeur environnementale										
Appellation d'origine										
Pêche durable										
Appellation d'origine										
LUNDI 09 Mars		MARDI 10 mars		MERCREDI 11 Mars		JEUDI 12 Mars		VENDREDI 13 Mars		
Menu bio										
	Coleslaw Poulet grillés Mélange de céréales Emmental Fruit de saison	 	Poireaux vinaigrette Volaille aux olives Pâtes Faisselle Fruit de saison		Salade verte Raviolis en sauce Camenbert Creme dessert au chocolat, biscuit		Betteraves Paupiettes de veau Purée de pomme de terre panais Fromage blanc Gâteau du chef		Soupe poireaux pomme de terre Poisson pané Riz pilaf Comté AOP Flan	
LUNDI 16 Mars		MARDI 17 Mars		MERCREDI 18 Mars		JEUDI 19 Mars		VENDREDI 20 Mars		
Menu Bio				Menu bio				Menu Bienvenue chez les ch'tis		
Produit local	Salade grecque Sauté de bœuf aux carottes Polenta Fromage Yaourt lait de vache	 	Salade mixte Poulet basquaise Riz arlequin Edam Salade de fruits		Carottes rapé Rôti de porc Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre) Fromage blanc Fruit de saison		Salade de crudités Blanquette de volaille Polenta cremeuse Tomme AOP Mousse au chocolat		Salade endives aux pommes Waterzoï de colin Brie Yaourt aux fruits, biscuit	
LUNDI 23 Mars		MARDI 24 Mars		MERCREDI 25 Mars		JEUDI 26 Mars		VENDREDI 27 Mars		
Plat du terroir				Menu bio						
	Terrine Quenelle nature sauce aurore Poêlée de légumes de saison Fromage blanc Compote maison		Velouté de pois Steak sauce aux champignons Potatoes maison Comté aop Fruit de saison		Caviar d'aubergine et toasts Escalope de volaille Gratin de pâtes aux brocolis Yaourt Compote	 	Salade d'haricots cuits Boulettes de bœufs en sauce Purée de pomme de terre Carré frais Gâteau au chocolat		Choux blanc vinaigrette Gratin de poisson et fruits de mer Riz Faisselle Fruit	
LUNDI 30 Mars		MARDI 31 Mars		MERCREDI 1 Avril		JEUDI 2 Avril		VENDREDI 3 Avril		
Menu végétarien		Menu bio								
Menu à thème	Salade verte Falafel sauce tomate Gratin de courge Laitage Fruit de saison	 	Saucisson, cornichons Escalope de volaille pânée, citron Gratin dauphinois Brie Kiwi							

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.

