



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



Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge Menu végétarien Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine contrôlée Nos engagements : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir Menu végétarien Menu à thème	LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENDREDI 06 Mars	
	Concombre à la crème Emincé de volaille sauce champignons Riz Yaourt Fruit de saison		Radis beurre Couscous Semoule Gouda Crème dessert au chocolat		Potage chou et lard Hâchi parmentier Fromage blanc Fruit de saison, biscuit		Croisillons au fromage Sauté de bœuf Pêlée de pomme de terre et carottes Fromage AOP Île flottante		Duo de choux Merlu sauce blanche Riz Yaourt Compote	
	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 Camembert Crème 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	
	Salade grecque Sauté de bœuf aux carottes Polenta Fromage Yaourt lait de vache		Salade mixte Poulet basquaise Riz arlequin Edam Salade de fruits		Carottes rapée Rôti de porc Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre) Fromage blanc Fruit de saison		Salade de crudités Blanquette de volaille Polenta crémeuse 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	
					Menu bio					
	Terrine Quenelle nature sauce aurore Poelée 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 bio									
	Salade verte Falafel sauce tomate Gratin de courge Laitage Fruit de saison		Saucisson, cornichons Escalope de volaille pané, 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.

16/12/2025

