

CANTINE SCOLAIRE Cuges les pins – Fevrier 2026



Labels Egalim :	LUNDI 02 Fevrier		MARDI 03 Fevrier		MERCREDI 04 Fevrier		JEUDI 05 Fevrier		VENDREDI 06 Fevrier	
			Menu veggie				Menu bio			
Produit issu de l'agriculture biologique	Soupe de l'hiver		Omelette a la tomate		Velouté de potimarron		Carottes râpées		Dos de colin sauce safrané	
Label Rouge	Sauté de boeuf		Brocolis sautés		Sauté de dinde a la creme		Mijoté de bœuf		Quenelle nature sauce safrané	
Menu végétarien	Pavé végétal		Lentilles en sauce		Torti		Galette végétal		Haricots plats	
Haute valeur environnementale	Purée de pomme de terre		Comté AOP		Compote maison		Polenta		Gouda	
Fruit de saison	Dessert la fermière				Gâteau / compote		Fruit de saison		Cocktail de fruit	
Pain / fromage / Fruit	Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt						Pain confiture / Fruiti / Yaourt		Pain / chocolat noir / Yaourt	
LUNDI 09 Fevrier		MARDI 10 Fevrier		MERCREDI 11 Fevrier		JEUDI 12 Fevrier		VENDREDI 13 Fevrier		
Appellation d'origine protégée	Menu veggie		Menu Bio							
Pêche durable	Salade parisienne		Falafel tomate		Steak sauce au bleu		Poulet grillé		Soupe dubarry	
Appellation d'origine contrôlée	Cordon bleu		Semoule		Nuggets fromage		Pavé végétal		Merlu rôti aux herbes	
Fruit de saison	Œufs sauce aurore		Yaourt		Frites		Aubergine à la permesane		Quiche aux légumes	
Y'aourt / Fruit	Coquillettes		Gâteau aux poires		Tomme AOP		Yaourt bio		Pomme de terre sautées	
Y'aourt / Fruit	Pain chocolat noir / compote				Fruit de saison		Compote		Fruit de saison	
			Kiri gouter / Compote				Pain confiture / Compote		Y'aourt / Fruit	
LUNDI 16 Fevrier		MARDI 17 Fevrier		MERCREDI 18 Fevrier		JEUDI 19 Fevrier		VENDREDI 20 Fevrier		
Nos engagements :	Menu bio		Menu veggie		Menu Cap en Bretagne					
Produit local	Soupe de hulk		Boulettes de bœuf en sauce		Sauté de veau		Croisillon au fromage		Tartinade de maquereau	
Dessert maison	Saucisse de toulouse		Œufs florentine		Finger fromage		Omelette aux herbes		Moules	
Viande d'origine France	Falafel		Mélange de céréales		Carottes vichy		Haricots verts persillés		Quenelle au fromage	
100% fraîcheur	Lentilles en sauce		Yaourt		Cantal jeune AOP		Fruit de saison		Frites	
	Crème dessert		Fruit de saison		Compote pomme banane				Crêpes	
	Y'aourt / pain chocolat noir / compote		Pain / fromage / Compote		Gâteau au chocolat / Yaourt		Pain confiture / Yaourt / compote		Biscuit / yaourt / Fruit	
LUNDI 23 Fevrier		MARDI 24 Fevrier		MERCREDI 25 Fevrier		JEUDI 26 Fevrier		VENDREDI 27 Fevrier		
Menu végétarien	Menu bio		Menu veggie							
Menu à thème	Salade de chou rouge		Escalope de poulet		Salade de mâche, croutons, emmental		Poisson meuniere			
Goûter	Gardianne de taureau (Alazard)		Croquettes de pois et légumes		Moussaka		Pavé végétal			
	Sauté de lentilles		Petits pois aux oignons		Moussaka végétarienne		Gratin de chou-fleur			
	Polenta		Fromage blanc				Saint-nectaire AOP			
	Crème dessert		Fruit de saison		Compote pomme fraise, biscuit		Compote pomme banane			
	Fruit / Yaourt		Pain chocolat noir / Compote		Yaourt / Fruit		Biscuit / compote		Petits suisse / Fruit	

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

