

# MENU PORTAGE A DOMICILE CUGES LES PINS – MAI 2026

	LUNDI 27 Avril	MARDI 28 Avril	MERCREDI 29 Avril	JEUDI 30 Avril	VENDREDI 01 Mai
<b>Labels Egalim :</b>					<b>Fête du travail</b>
Produit issu de l'agriculture biologique					Tarte fine
Label Rouge					Truite aux amandes
Menu végétarien					Tian de légumes
Haute valeur environnementale					Roquefort
					Paris brest
	<b>LUNDI 04 Mai</b>	<b>MARDI 05 Mai</b>	<b>MERCREDI 06 Mai</b>	<b>JEUDI 07 Mai</b>	<b> VENDREDI 08 Mai</b>
Appellation d'origine protégée			<b>Menu bio</b>		<b>Victoire 19-45</b>
Pêche durable	Demi-pamplemousse au sucre	Salade de pois chiche	Salade d'haricots	Croisillons au fromage	Mesclun, emmental, croûtons
Appellation d'origine contrôlée	Raviolis	Tortillas	Sauté de porc	Poulet rôti en sauce	Lieu jaune rôti
	Salade verte	Salade verte	Tortis	Tian de légumes	Boulgour
	Kiri	Cantal AOP	Gouda	Cantal	Faisselle
	Tarte tropézienne	Fruit de saison, biscuit	Fruit de saison	Panna cotta aux fruits rouges	Mousse au citron
<b>Nos engagements :</b>	<b>LUNDI 11 Mai</b>	<b>MARDI 12 Mai</b>	<b>MERCREDI 13 Mai</b>	<b>JEUDI 14 Mai</b>	<b> VENDREDI 15 Mai</b>
Produit local			<b>Menu bio</b>	<b>Menu auvergnat / Ascension</b>	
Dessert maison	Pâté de campagne	Melon	Salade de lentilles	Salade auvergnate	Croisillons au fromage
Viande d'origine France	Tripes à la mode de Caen	Daube de bœuf	Boulettes à la toscane	Truffade et saucisses	Filet de colin
100% fraîcheur	Pomme vapeur	Ratatouille	Haricots verts	Salade verte	Courgettes rôties
	Fromage blanc	Comté AOP	Vache kiri	Fromage blanc	Yaourt nature
	Poire au vin	Fruit de saison	Crème dessert	Flognarde aux pommes	Compote maison
	<b>LUNDI 18 Mai</b>	<b>MARDI 19 Mai</b>	<b>MERCREDI 20 Mai</b>	<b>JEUDI 21 Mai</b>	<b> VENDREDI 22 Mai</b>
Plat du terroir					
	Assortiment de charcuterie	Salade composée	Asperges, vinaigrette	Carottes râpées	Salade fraîcheur
	Boudin aux pommes	Emincé de dinde	Paupiette en sauce	Gardianne de taureau (alazard)	Colin à l'aneth
	Ecrasé de pomme de terre	Pâtes	Potatoes	Polenta	Courgettes
	Gouda	Yaourt	Brie	Fromage	Tomme AOP
	Ananas rôti	Fruit de saison	Fruit de saison	Maestro au chocolat	Fruit de saison
	<b>LUNDI 25 Mai</b>	<b>MARDI 26 Mai</b>	<b>MERCREDI 27 Mai</b>	<b>JEUDI 28 Mai</b>	<b> VENDREDI 29 Mai</b>
Menu végétarien	<b>Lundi de Pentecôte</b>		<b>Menu Bio</b>		
Menu à thème					
	Salade de pomme de terre	Artichaut vinaigrette	Salade d'haricots	Tarte fine	Rosette, cornichons
	Saucisette	Paella au poulet	Rôti de porc	Omelette aux herbes	Poisson meunière
	Aubergine à la parmesane	Carré frais	Riz	Pâtes torti 3 couleurs	Haricots plats
	Camembert	Liégeois au café	Fromage	Cantal jeune AOP	Yaourt
	Fruit de saison		Crème dessert	Compote maison	Salade de fruits

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.





