

MENU PORTAGE Cuges-les-pins – Août 2026

	LUNDI 03 Août	MARDI 04 Août	MERCREDI 05 Août	JEUDI 06 Août	VENDREDI 07 Août
Labels Egalim :	Menu bio				
Produit issu de l'agriculture biologique	Oeufs mayonnaise	Radis, beurre	Terrine de caille aux raisins	Salade mixte	Tomates mozzarella basilic
Label Rouge	Boulettes en sauce	Crêpe jambon fromage	Steak de veau sauce au bleu	Lasagnes	Colin sauce vierge
Menu végétarien Haute valeur environnementale	Tomates à la provençale	Salade verte	Courgettes grillées	Camembert	Riz
Appellation d'origine protégée	Carré frais	Faisselle	Cantal jeune AOP	Crème caramel, biscuit	Kiri
Pêche durable	Compote maison	Fruit de saison	Pomme		Salade de fruits
Appellation d'origine contrôlée	LUNDI 10 Août	MARDI 11 Août	MERCREDI 12 Août	JEUDI 13 Août	 VENDREDI 14 Août
Nos engagements :	Menu Bio		Menu bio		
Produit local	Salade de pois chiche	Salade de tomates	Salade composée	Mousse de canard	Salade piémontaise
Dessert maison	Omelette aux herbes	Paupiette de veau	Mijoté de bœuf	Blanquette de volaille	Lieu jaune safrané
Viande d'origine France 100% fraîcheur	Haricots verts persillés	Pomme paillason	Tagliatelles	Haricots plats	Tian de légumes
Plat du terroir	Fromage blanc	Fromage blanc	Petits suisse	Comté AOP	Edam
	Melon	Entremets aux pêches	Fruit de saison	Ile flottante	Fraises de pays
	LUNDI 17 Août	MARDI 18 Août	MERCREDI 19 Août	JEUDI 20 Août	 VENDREDI 21 Août
	Menu asiatique				
	Assiette de charcuterie	Friand au fromage	Salade mixte	Salade de tomates	Betteraves
	Veau aux olives	Omelette	Gardianne de taureau	Steak	Brandade de poisson
	Pâtes	Petits pois	Polenta	Potatoes maison	Salade verte
	Tomme de brebis	Saint-paulin	Gouda	Saint-nectaire AOP	Tomme blanche
	Salade de clémentine	Pomme au four	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
	LUNDI 24 Août	MARDI 25 Août	MERCREDI 26 Août	JEUDI 27 Août	 VENDREDI 28 Août
	Menu bio		Menu bio		
	Salade mixte	Salade de concombre	Taboulé	Salade composée	Salade de riz
	Boulettes en sauce	Poulet rôti	Steak sauce tomate	Escalope pâné, citron	Poisson sauce basilic
	Torti	Haricots plats	Tomates à la provençale	Pomme de terre sautées	Petits pois
	Camembert	Edam	Yaourt	Gouda	Tomme catalane AOP
	Compote maison	Mousse au chocolat	Crème dessert	Fruit de saison	Mousse aux fruits
	LUNDI 31 Août	MARDI 01 Septembre	MERCREDI 02 Septembre	JEUDI 03 Septembre	 VENDREDI 04 Septembre
	Menu bio				
Menu végétarien	Tomates, mozzarella				
Menu à thème	Falafels en sauce				
	Semoule				
	Fromage				
	Pasteque				

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.

