

	LUNDI 30 Sept		MARDI 01 Octobre		MERCREDI 02 Octobre		JEUDI 03 Octobre		VENDREDI 04 Octobre	
Labels Egalim :										
Produit issu de l'agriculture biologique			Bœuf mixé purée de Haricots verts		Escalope de poulet mixée Purée de courgettes		Oeuf mixée Purée de épinard		Colin mixé Purée de carottes	
Label Rouge			Purée de pomme de terre		Tapioca		Semoule fine		Floraline	
Menu végétarien			Laitage Compote pomme		Laitage Compote pomme/poire		Laitage Compote pomme maison		Laitage Compote pomme / banane	
Haute valeur environnementale			Fromage blanc/ compote de pomme		Petit suisse / compote pomme poire		Yaourt /compote pomme/banane		Fromage blanc / compote	
Appellation d'origine protégée	LUNDI 07 Octobre <i>Menu veggie</i>		MARDI 08 Octobre <i>Menu Bio</i>		MERCREDI 09 Octobre		JEUDI 10 Octobre		VENDREDI 11 Octobre	
Pêche durable	Œuf mixé Purée de petits pois Purée de pomme de terre Laitage Compote Pomme Poire		Porc mixé Purée patate douce Purée céleri Laitage Compote		Volaille mixé Purée d'épinard Tapioca Laitage Compote pomme/poire		Poulet mixé Purée de courges Semoule fine Laitage Compote de poire		Merlu mixé Purée de Carottes Floraline Laitage Compote pomme / banane	
Appellation d'origine contrôlée	Yaourt / compote pomme coing		Fromage blanc/Compote		Petit suisse / compote pomme poire		Yaourt / Compote pomme banane		Fromage Blanc/compote	
Nos engagements :	LUNDI 14 Octobre		MARDI 15 Octobre		MERCREDI 16 Octobre		JEUDI 17 Octobre		VENDREDI 18 Octobre	
Produit local	Agneau mixé Purée de petits pois Semoule fine Laitage Compote pomme coing		Semaine		du goût		à définir		avec le Chef	
Dessert maison	Yaourt / Compote de banane		Petit suisse / compote maison		Fromage blanc / compote de poire		Yaourt / Compote de fruits		Fromage blanc / compote pomme coing	
Viande d'origine France	LUNDI 21 Octobre		MARDI 22 Octobre		MERCREDI 23 Octobre <i>Menu Bio</i>		JEUDI 24 Octobre		VENDREDI 25 Octobre	
100% fraîcheur	Suite semaine du goût		Boeuf mixé Purée de carottes purée de pommes de terre Laitage Compote pomme framboise		Jambon mixé Purée de haricots verts Semoule fine Laitage Compote de poire		Dinde mixé Purée de courgettes Floraline Laitage Compote		Lieu mixé Purée de brocolis Tapioca Laitage Compote pomme banane	
Plat du terroir	Yaourt / compote de pomme		Fromage blanc / compote pomme		Petit suisse / compote pomme banane		Yaourt/ compote de fruits rouges		Fromage blanc/ compote de poire	
Menu végétarien	LUNDI 28 Octobre		MARDI 29 Octobre		MERCREDI 30 Octobre		JEUDI 31 Octobre		VENDREDI 01 Novembre	
Menu à thème	Volaille mixé Purée de Petits pois Semoule fine Laitage Compote de pomme		Oeuf mixé Purée de carottes Purée patate douce Laitage Compote de poire		Porc mixé Purée de betteraves Purée de pomme de terre Laitage Compote		Veau Mixé Purée de haricots verts Floraline Laitage Compote			
Goûter	Yaourt / compote de pommes		Petit suisse / compote pomme poire		Fromage blanc / compote		Yaourt / compote			



CRECHE CUGES-LES-PINS MORCEAUX – Octobre 2024



	LUNDI 30 Sept	MARDI 01 Octobre	MERCREDI 02 Octobre	JEUDI 03 Octobre	VENDREDI 04 Octobre
Labels Egalim :		Repas anti gaspi			
Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge		Steak haché	Poulet Basquaise	Daube Provencale	Pesca de colin meunière
Menu végétarien		Haricots verts	Courgettes sautées	Julienne de légumes	Carottes vichy
		Purée de pomme de terre Samos	Polenta Brie	Coquillettes Cantal jeune Compote poire	Pomme vapeur Petit suisse Fruit de saison
		Compote de pomme	Fruit de saison		
Haute valeur environnementale		Yaourt nature/ compote de pomme/Gateau maison	Paincarré chocolat/Petit suisse/Compote	Pain confiture/Yaourt /compote	Fromage blanc petit Lu/ compote
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
	LUNDI 07 Octobre	MARDI 08 Octobre	MERCREDI 09 Octobre	JEUDI 10 Octobre	VENDREDI 11 Octobre
	Menu veggie	Menu Bio			
	Omelette aux fromages	Echine de porc sauce champignons	Œuf Florentine	Sauté de poulet au curry	Filet de merlu à l'oseille
	Petits pois	Poêlée de légumes	Epinard	Gratin de courges	Pousses de jeune carottes
	Riz à la crème de curry	Semoule	Coquille	Boullgour	Pomme de terre vapeur
	Fromage fondu	Vache qui rit	Fromage	Tome de savoie IGP	Kiri
	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote
	Pain /samos / compote pomme coing	Petit beurre / compote de pomme/Yaourt nature	Pain chocolat noir / compote/Petitsuisse	Fruit/ fromage blanc/Gateau au yaourt	Samos/pain / compote pomme poire
	LUNDI 14 Octobre	MARDI 15 Octobre	MERCREDI 16 Octobre	JEUDI 17 Octobre	VENDREDI 18 Octobre
	Boulettes d'agneau provençal	Semaine	du goût	à définir	avec le chef
	Ratatouille				
	Semoule				
	St moret				
	Fruit de saison				
	Yaourt/ Sablé/ Compote de banane	Petit suisse boudoir/ compote maison	Lait/ céréale / compote de poire	Yaourt / pain carré chocolat/Compote	Fromage blanc / compote pomme coing/Gateau à la pêche maison
	LUNDI 21 Octobre	MARDI 22 Octobre	MERCREDI 23 Octobre	JEUDI 24 Octobre	VENDREDI 25 Octobre
			Menu Bio		
	Suite	Roti de bœuf	Steak Haché	Escalope de dinde à la crème	Brandade de poisson
		Purée de patate douce	Haricots verts persillés	Duo de choux	Brocolis
		Carottes sautées	Pate tortis	Ebly	Kiri
		Kiri	Baby bel Bio	Carré frais	Compote pomme banane
		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Yaourt / compote / Boudoir	Fromge blanc / compote pomme framboise/ Sablé	Paincarré chocolat/Petit suisse/Compote	Yaourt/ compote de fruits rouges/Cake Maison	Pain samos/ compote de poire
	LUNDI 28 Octobre	MARDI 29 Octobre	MERCREDI 30 Octobre	JEUDI 31 Octobre	VENDREDI 01 Novembre
		Menu Vegé			
	Escalope de volaille	Falafel à la tomate	Cote de porc sauce forestiere	Paupiette de veau en sauce	FERIE
	Galette pomme de terre	Purée de patate douce	Carottes au beurre	Purée de légumes verts	
	Haricots verts	Petits pois au basilic	Lentilles	Pate trois couleurs	
	Yaourt nature	Bleu d'auvergne	Petit louis	Gouda	
	Fruit de saison	Compote	Compote	Fruit de saison	
	Yaourt / pain confiture/compote	Samos/pain / compote pomme poire	Fromage blanc / compote /Sablé	Petit suisse/madeleine longue/ compote	

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.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable