



CANTINE SCOLAIRE CUGES-LES-PINS – Octobre 2024



		LUNDI 30 Sept	MARDI 01 Octobre	MERCREDI 02 Octobre	JEUDI 03 Octobre	VENDREDI 04 Octobre
Labels Egalim :			Menu Bio		Menu veggie	
Produit issu de l'agriculture biologique			Daube Provençale	Paté de campagne/Salade de tomate	Omelette aux fromages	Taboulé
Label Rouge			Œuf dur Bio	Cuisse de poulet aux poivrons	Riz à la crème de curry	Pesca de colin meunière MSC
Menu végétarien			Pate coude	Sauté de pois chiche aux poivrons	Vache picon	Galette de boulgour haricots rouges noivrons
Haute valeur environnementale			Cantal jeune	Courgettes sautées	Fruit de saison	Carottes vichy
Appellation d'origine protégée			Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Petit filou fruits/biscuit	Liégeois Vanille
Pêche durable			Petit suisse/roulé chocolat	Pain/pâte à tartiner		Pain/samos
Appellation d'origine contrôlée						
Nos engagements :		LUNDI 07 Octobre	MARDI 08 Octobre	MERCREDI 09 Octobre	JEUDI 10 Octobre	 VENDREDI 11 Octobre
Produit local		Menu veggie		Menu Bio		
Dessert maison		Boulettes d'agneau provençal	Coleslaw	Sauté de poulet au curry	Salade de pâtes	Filet de merlu à l'oseille
Viande d'origine France		Falafel végété à la provençale	Œuf Florentine	Sauté végétal au curry	Echine de porc sauce champignons	Omelette au fromage
100% fraîcheur		Semoule		Gratin de courges	Egrené sauce champignons	Pommes terre grenailles
Plat du terroir		St moret		Tomme de savoie IGP	Brocolis aux champignons	Petit suisse
Menu végétarien		Fruit de saison	Gâteau Maison	Compote	Yaourt nature	Fruit de saison
Menu à thème		Pain/chocolat/pomme	Barre patisseries/compote	Pain de mie/confiture/Yaourt	Compote/petit sablé	Petit suisse/banane/biscuit
Goûter						
		LUNDI 14 Octobre	MARDI 15 Octobre	MERCREDI 16 Octobre	JEUDI 17 Octobre	 VENDREDI 18 Octobre
		Jaune	Rouge Bio	Violet	Vert Végétarien	Blanc
		Poulet au curry	Chili con carn	Betterave	Salade petit pois à la menthe	Poisson sauce blanche
		Sauté de pois chiche au curry	Riz au paprika	Roti de porc sauce groseille	Ravioles de la Mères Maury au basilic	Pavé végété sauce blanche
		Haricot beurre	Babybel Bio	Poêlé d' emincé végétarien sauce arosaille	Animation RAVIOLES	Blé
		Cantal jeune aop	Poire au coulis de fruit rouge	Pomme de terre vitelotte	salade verte	Tomme blanche
		Banane		Tarte myrtille	Pomme Granny	Donut nature
		Compote/petit lu/pomme	Pain/samos/banane	Yaourt/madeleine/compote	Compote/boudoir/orange	Pain de mie/pâte à tartiner/Yaourt
		LUNDI 21 Octobre	MARDI 22 Octobre	MERCREDI 23 Octobre	JEUDI 24 Octobre	 VENDREDI 25 Octobre
		MENU GAGNANT	Menu Bio		Menu veggie	
		Tomates mozza	Salade de tomates poivrons	Friand fromage	Tagliatelle de fèves à la creme	Salade crudité
		Tenders de poulet	Steak Haché	Escalope de dinde à la crème	Yaourt lait de vache	Brandade de poisson
		Nuggets végétales	Omelette aux herbes	Croq Fromage	Fruit de saison	Brandade aux légumes
		Frites	Haricots verts persillés	Duo de choux		Crème dessert chocolat/Biscuit
		Sandae vanille	Cake aux pommes	Fourme d'Ambert	Petit suisse/Orange	Pain confiture/kiwi
		Fondant chocolat/Bonbon/Jus de fruits	Pain barre de chocolat/pomme	Yaourt lait de vache vanille/madeleine		
		LUNDI 28 Octobre	MARDI 29 Octobre	MERCREDI 30 Octobre	JEUDI 31 Octobre	 VENDREDI 01 Novembre
		Menu Vegé/BIO		Repas HALLOWEN		
		Jambon braisé	Salade de riz	Œuf dur sur lit de salade	Poulet aux champignons ultra mortels	
		Crepe champignons	Falafel de pois chiche à la tomate	Paupiette de veau sauce madère	Omelettes de vers	
		Lentilles		Croisillon fromage	Gratin d'entrailles de citrouille	FERIE
		Bleu d'auvergneAop	Petit pois aux basilic	Fèves aux petits oignons	Lait fermenté aux vers(fromage blanc et vermicelle de chocolat)	
		Fruit de saison	Yaourt nature Bio	Fruit	Gâteau araignée	
		Roulé fraise/compote	Pomme/Yaourt nature	Pain de mie/confiture	Sac à bonbons/Jus d'orange	

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.