

	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 MAI	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI	
Labels Egalim :	Menu végétarien		Menu bio			
Produit issu de l'agriculture biologique	Oeuf mixé ✓ Purée de courgette ✓ Polenta ✓ Cantadou ✓ Compote de pomme ✓	Saumonette Msc mixé Purée de brocolis Purée de pomme de terre Petit suisse Compote de poire	FERIE		Dinde mixé Purée de carotte Pate alphabet Fromage fondu compote pomme banane	
Label Rouge						
Menu végétarien						
Haute valeur environnementale	Yaourt / compote de pommes	Petit suisse / compote pomme poire		Yaourt / compote	Fromage blanc / compote pomme coing	
Appellation d'origine protégée	LUNDI 6 MAI		MERCREDI 8 MAI		VENDREDI 10 MAI	
Pêche durable	Mardi 7 Mai Menu végétarien/BIO		FERIE		FERIE	
Appellation d'origine contrôlée	Agneau mixé Purée de petits pois carottes Purée de pomme de terre Tartare nature Compote maison	Œuf mixé Purée d'épinard Polenta St Moret Compote de pomme			Fermé	
Nos engagements :	Yaourt / compote pomme coing	Fromage blanc/ compote de pomme				
Produit local	LUNDI 13 MAI Menu végétarien		MERCREDI 15 MAI		VENDREDI 17 MAI	
Dessert maison	Œuf mixé ✓ Purée d'épinard ✓ Floraline ✓ Vache qui rit ✓ Compote pomme coing	Boeuf mixé Purée de chou fleur Tapioca Fromage blanc Compote de pommes	Volaille mixée Purée de pomme de terre Purée de carotte Tartare nature Compote de poire	Menu BIO		Merlu mixé Purée de haricot vert Pate alphabet Samos Compote de banane
Viande d'origine France	Fromage blanc / compote pomme coing	Petit suisse / compote pomme poire	Fromage blanc / compote de poire	Yaourt / Compote de fruits	Yaourt / Compote de banane	
100% fraîcheur	LUNDI 20 MAI		MERCREDI 22 MAI		VENDREDI 24 MAI	
Plat du terroir	Mardi 21 Mai Menu végétarien/BIO		MERCREDI 29 MAI		VENDREDI 31 MAI	
	FERIE		Jambon de poulet mixé Purée de potiron Polenta Kiri Compote pomme banane	Taureau mixé Purée de courgette Pate alphabet Carré frais Compote de fraise	Dos de colin Purée de haricots beurre Floraline Petit suisse Compote de poire	
		Fromage blanc / compote pomme coing	Petit suisse / compote pomme banane	Yaourt/ compote de fruits rouges	Fromage blanc/ compote de poire	
Menu végétarien	LUNDI 27 MAI Menu Des îles		MERCREDI 29 MAI Menu végétarien		VENDREDI 31 MAI	
Menu à thème	Poulet mixé Purée de betterave Semoule fine Fromage blanc Compote de banane	Dinde mixé Purée de courgette Polenta Petit louis Compote	Œuf mixé ✓ Pate alphabet ✓ purée de petits pois ✓ Fromage fondu ✓ compote pomme banane ✓	Menu bio		Lieu mixé Purée de carotte/petit pois Purée de pomme de terre Cantadou Compote de poire
Goûter	Yaourt / compote de pommes	Fromage blanc / compote	Fromage blanc / compote pomme coing	Yaourt / compote	Petit suisse / compote pomme poire	

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



CRECHE CUGES-LES-PINS MORCEAUX – MAI 2024



	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 01 MAI	JEUDI 02 MAI	VENREDI 3 MAI
Labels Egalim :	Menu végétarien		Menu bio		
Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge	Falafel à la tomate Courgettes sautées Polenta petit suisse Compote	Saumonette creme basilic Brocolis Gratin dauphinois Yaourt nature Fruit	FERIE		Emincé de dinde au jus Purée crecy (pdt et carottes) Haricots verts Fromage fondu Fruit de saison
Menu végétarien	Yaourt // Compote/cake maison	Samos/pain / compote pomme poire			Petit suisse/ compote/petit lu
Haute valeur environnementale	LUNDI 6 MAI		MERCREDI 8 MAI		VENREDI 10 MAI
Appellation d'origine protégée	Menu végétarien		FERIE		FERIE
Pêche durable	Navarin d'agneau Petit pois carottes Purée de pomme de terre Tartare nature Poire	Salade de pois chiche/tomate Lasagne de chevre épinard Polenta Compote de pomme	Pain chocolat noir / compote/Petitsuisse		Fromage blanc petit lu / compote de poire
Appellation d'origine	Pain /samos / compote pomme coing	Painconfiture/ Yaourt nature/Fruit			
Nos engagements :	LUNDI 13 MAI		MERCREDI 15 MAI		VENREDI 17 MAI
Produit local	Menu végétarien		Menu BIO		Menu Normandie
Dessert maison	Omelette Ratatouille Coquillettes Gouda Compote	Spaghettis bolognaise Carottes sautées Brie Aop Fruit de saison	Fricassé de volaille Purée de Carottes Pomme de terre vapeur Tartare nature Fruit de saison	Boulette de bœuf sauce tomate Polenta cremeuse Courgettes bechamel Carré frais Banane	Salade verte aux dés fromage Filet de lieu à la crème Haricots verts Pate alphabet Compote de banane
Viande d'origine France	Fromage blanc/Moelleux chocolat/Compote	Petit suisse boudoir/ compote pomme poire	Pain /Kiri/ compote de poire	Yaourt / pain carré chocolat/Compote	Yaourt/ Sablé/ Compote de banane
100% fraîcheur	LUNDI 20 MAI		MERCREDI 22 MAI		VENREDI 24 MAI
Plat du terroir	Menu végétarien		Menu bio		
	FERIE		Palette de porc provencale Potiron gratiné Polenta Kiri Compote pomme banane	Tomate mozza basilic Gardiane de taureau Courgettes sautées Riz Fruit de saison	Dos de colin Haricots beurre Pomme de terre Petit suisse Compote de poire
		Fromge blanc / compote pomme framboise/ Sablé	Petit suisse/gateau au yaourt / compote pomme banane	Yaourt/ compote de fruits rouges/biscuit	Pain samos/ compote de poire
	LUNDI 27 MAI		MERCREDI 29 MAI		VENREDI 31 MAI
Menu végétarien	Menu des îles		Menu végétarien		Menu bio
Menu à thème	Poulet au curry Riz Haricots verts Fromage blanc Fruit de saison	Escalope de volaille Courgette persillées Polenta Camembert Compote	Œuf dur Pate alphabet Aubergine parmesan Fromage fondu Fruit de saison	Blanquette de veau Purée de légumes verts Coquillettes Croc lait Fruit de saison	Filet de lieu aux herbes et citron Petits pois carottes a la creme Purée de pomme de terre Cantadou Compote
Goûter	Yaourt / pain confiture/compote	Fromage blanc / compote /Sablé	Pain chocolat noir/ compote pomme coing/fromage blanc	Lait céréales/ compote	Samos/pain / compote pomme poire

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 issu de le pêche durable