

	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	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
Pêche durable	Menu végétarien/BIO		FERIE		Fermé
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			
Nos engagements :	Yaourt / compote pomme coing	Fromage blanc/ compote de pomme			
Produit local	LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Dessert maison	Menu végétarien		Menu BIO		
Viande d'origine France	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	Jambon mixé Purée de courgette Polenta cremeuse Carré frais Compote de fruits maison	Merlu mixé Purée de haricot vert Pate alphabet Samos Compote de banane
100% fraîcheur	Fromage blanc / compote pomme coing	Petit suisse / compote pomme poire	Fromage blanc / compote de poire	Yaourt / Compote de fruits	Yaourt / Compote de banane
Plat du terroir	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
	Menu végétarien/BIO		Menu bio		
	FERIE	Œuf mixé Purée de carotte purée de pommes de terre Vache qui rit Compote pomme framboise	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 framboise	Petit suisse / compote pomme banane	Yaourt/ compote de fruits rouges	Fromage blanc/ compote de poire
Menu végétarien	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Menu à thème	Menu Des îles		Menu végétarien		Menu bio
Goûter	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	Veau mixé Purée de légumes verts Floraline Croc lait Compote	Lieu mixé Purée de carotte/petit pois Purée de pomme de terre Cantadou Compote de poire
	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	Saumonette creme basilic	FERIE	Poulet rôti	Emincé de dinde au jus	
Menu végétarien	Courgettes sautées Polenta petit suisse Compote	Brocolis Gratin dauphinois Yaourt nature Fruit		Purée de poireaux Pate Torti Croc lait Fruit de saison	Purée crecy (pdt et carottes) Haricots verts Fromage fondu Fruit de saison	
Haute valeur environnementale	Yaourt // Compote/cake maison	Samos/pain / compote pomme poire		Petit suisse/ compote/petit lu	Pain chocolat noir/ compote pomme coing/fromage blanc	
Appellation d'origine protégée	LUNDI 6 MAI		MERCREDI 8 MAI		VENREDI 10 MAI	
Pêche durable	MARDI 7 MAI		JEUDI 9 MAI		VENREDI 10 MAI	
Appellation d'origine	Navarin d'agneau Petit pois carottes Purée de pomme de terre Tartare nature Poire	Menu végétarien Salade de pois chiche/tomate Lasagne de chevre épinard Polenta Compote de pomme	FERIE		FERIE	
Nos engagements :	Pain /samos / compote pomme coing	Painconfiture/ Yaourt nature/Fruit	Pain chocolat noir / compote/Petitsuisse		Fruit/ fromage blanc/Gateau au yaourt	
Produit local	LUNDI 13 MAI		MERCREDI 15 MAI		VENREDI 17 MAI	
Dessert maison	MARDI 14 MAI		JEUDI 16 MAI		VENREDI 17 MAI	
Viande d'origine France	Menu végétarien 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	Menu BIO Boulette de bœuf sauce tomate Polenta cremeuse Courgettes bechamel Carré frais Banane	Menu Normandie Salade verte aux dés fromage Filet de lieu à la crème Haricots verts Pate alphabet Compote de banane	
100% fraîcheur	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	
Plat du terroir	LUNDI 20 MAI		MERCREDI 22 MAI		VENREDI 24 MAI	
	MARDI 21 MAI		JEUDI 23 MAI		VENREDI 24 MAI	
	Menu végétarien Clafoutis de légumes Carottes sautées Vache qui rit Fruit de saison		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	MARDI 28 MAI		JEUDI 30 MAI		VENREDI 31 MAI	
Menu à thème	Menu des îles Poulet au curry Riz Haricots verts Fromage blanc Fruit de saison		Menu végétarien Œuf dur Pate alphabet Aubergine parmesan Fromage fondu Fruit de saison		Menu bio Blanquette de veau Purée de légumes verts Coquillettes Croc lait Fruit de saison	
Goûter	Yaourt / pain confiture/compote	Fromage blanc / compote /Sablé	Pain chocolat noir/ compote pomme coing/fromage blanc		Lait céréales/ compote	
					Filet de lieu aux herbes et citron Petits pois carottes a la creme Purée de pomme de terre Cantadou 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