



CRECHE CUGES-LES-PINS LISSE – AOUT 2024



	LUNDI 29 JUILLET	MARDI 30 JUILLET	MERCREDI 31 JUILLET	JEUDI 01 AOUT	VENDREDI 02 AOUT
Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge Menu végétarien Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine contrôlée	VACANCES				
	LUNDI 05 AOUT	MARDI 06 AOUT	MERCREDI 07 AOUT	JEUDI 08 AOUT	VENDREDI 09 AOUT
Nos engagements : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir	VACANCES				
	LUNDI 12 AOUT	MARDI 13 AOUT	MERCREDI 14 AOUT	JEUDI 15 AOUT	VENDREDI 16 AOUT
	VACANCES				
	LUNDI 19 AOUT	MARDI 20 AOUT	MERCREDI 21 AOUT	JEUDI 22 AOUT	VENDREDI 23 AOUT
	VACANCES				
	LUNDI 26 AOUT	MARDI 27 AOUT	MERCREDI 28 AOUT	JEUDI 29 AOUT	VENDREDI 30 AOUT
Menu végétarien Menu à thème Goûter	Œuf mixé Polenta crémeuse Purée de petit pois Yaourt Compote de pomme/fraise Samos/Compote pomme	Saumonette Msc mixé Purée de carotte Purée de pomme de terre Petit suisse Compote de poire Petit suisse / compote pomme poire	Dinde mixé Purée de poireaux Tapioca Kiri Compote maison Fromage blanc/ Compote maison	Menu bio Poulet mixé Purée de célerie Floraline Croc lait Compote Yaourt / compote banane	Jambon mixé Purée de haricot vert Pate alphabet Fromage fondu compote pomme banane Kiri/ compote pomme coing

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 – AOUT 2024



	LUNDI 29 JUILLET	MARDI 30 JUILLET	MERCREDI 31 JUILLET	JEUDI 01 AOUT	VENDREDI 02 AOUT
Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge Menu végétarien Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine Nos engagements : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir	VACANCES				
	LUNDI 05 AOUT	MARDI 06 AOUT	MERCREDI 07 AOUT	JEUDI 08 AOUT	VENDREDI 09 AOUT
	VACANCES				
	LUNDI 12 AOUT	MARDI 13 AOUT	MERCREDI 14 AOUT	JEUDI 15 AOUT	VENDREDI 16 AOUT
	VACANCES				
	LUNDI 19 AOUT	MARDI 20 AOUT	MERCREDI 21 AOUT	JEUDI 22 AOUT	VENDREDI 23 AOUT
	VACANCES				
	LUNDI 26 AOUT	MARDI 27 AOUT	MERCREDI 28 AOUT	JEUDI 29 AOUT	VENDREDI 30 AOUT
Menu végétarien Menu à thème Goûter	Menu Végétarien Carottes rapées Falafels à la tomate Polenta crémeuse Petits pois Compote Petit lu/Fromage blanc/Compote	Saumonette creme basilic Carottes sautées Gratin dauphinois Yaourt nature Fruit Samos/pain / compote pomme poire	Escalope de dinde champignons Coquillettes Courgettes à la creme Kiri Compote maison Fromage blanc /Banane/Compote	Menu bio Poulet rôti Purée de poireaux Blé Croc lait Fruit de saison Petit suisse/Poire/ compote	Emincé de dinde au jus Pates Haricots verts Fromage fondu Fruit de saison Pain chocolat noir/ compote pomme coing/fromage blanc

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