

		LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENREDI 06 SEPTEMBRE	
Labels Egalim :				<i>Menu Végétarien</i>			
Produit issu de l'agriculture biologique		Poulet mixé	Paleron mixé	Œuf mixé	Jambon mixé	Colin mixé	
	Label Rouge	Purée de courgette	Purée de brocolis	Purée de carottes	Purée de céleri	Purée de Haricot s verts	
Menu végétarien		Floraline	Purée de pomme de terre	Semoule fine	Floraline	Purée patate douce	
		Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
Haute valeur environnementale		Compote de pomme	Compote de poire	Compote	Compote	compote pomme banane	
		Yaourt / compote de pommes	Petit suisse / compote pomme poire	Fromage blanc / compote de poire	Yaourt / compote	Fromage blanc / compote pomme coing	
		LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENREDI 13 SEPTEMBRE	
		<i>Menu Bio</i>		<i>Menu Végétarien</i>			
Appellation d'origine protégée		Porc mixé	Volaille mixé	Œuf mixé	Volaille mixé	Merlu mixé	
	Pêche durable	Purée de petits pois	Purée de potiron	Purée de légumes vert	Purée pdt	Purée carottes	
Appellation d'origine contrôlée		Purée de pomme de terre	Semoule fine	Floraline	Purée haricots vert	Purée patate douce	
		Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
	Compote maison	Compote pomme framboise	Compote	Compote pomme	compote de fruits rouges		
	Yaourt / compote pomme coing	Fromage blanc/ compote de pomme	Fromage blanc / compote pomme framboise	Petit suisse / compote pomme banane	Yaourt/ Compote		
		LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENREDI 20 SEPTEMBRE	
		<i>Menu Bio</i>		<i>Menu Végétarien</i>			
Produit local		Jambon mixé	Œuf mixé	Porc mixé	Volaille mixé	Cabillaud mixé	
	Dessert maison	Purée d'épinard	Purée de chou fleur	Purée de pomme de terre	Purée de courgette	Purée de haricot vert	
Viande d'origine France		Floraline	Tapioca	Purée de carotte	Semoule fine	Purée de patate douce	
		Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
	Compote pomme coing	Compote de pommes	Compote de poire	Compote de fruits maison	Compote de banane		
	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 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENREDI 27 SEPTEMBRE	
		<i>Menu Bio</i>		<i>Menu Végétarien</i>			
Plat du terroir		Bœuf mixé	Veau mixé	Oeuf mixé	Volaille mixé	Dos de colin mixé	
		Purée de courgettes	Purée d'épinard	Purée de brocolis	Purée de potiron	Purée de haricots beurre	
	Purée pomme de terre	Patate douce	Tapioca	Semoule fine	Floraline		
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage		
	Compote	Compote de pomme	Compote pomme banane	Compote de fraise	Compote de poire		
	Petit suisse / compote pomme	Fromage blanc / compote pomme framboise	Petit suisse / compote pomme banane	Yaourt/ compote de fruits rouges	Fromage blanc/ compote de poire		
		LUNDI 30 SEPTEMBRE					
Menu végétarien		Poulet mixé					
	Menu à thème	Purée de betterave					
Goûter		Semoule fine					
		Laitage					
	Compote de banane						
	Yaourt / compote de pommes						



CRECHE CUGES-LES-PINS MORCEAUX – SEPTEMBRE 2024



	LUNDI 02 SEPTEMBRE	MARDI 03 SEPTEMBRE	MERCREDI 04 SEPTEMBRE	JEUDI 05 SEPTEMBRE	VENDREDI 06 SEPTEMBRE
Labels Egalim :			Menu Végétarien		
Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge	Poulet rôti Courgettes sautées Blé Kiri Fruit de saison	Paleron aux carottes Duo choux brocolis Coquillettes Yaourt nature Fruit	Macédoine Falafels à la tomate Carottes Vichy Polenta crémeuse Yaourt nature	Jambon Purée de céleri Pate Torti Croc lait Fruit de saison	Carottes râpées citronnées Blanquette de poisson Haricots verts Riz de carmarque Fruit de saison
Menu végétarien	Yaourt /Compote/cake maison	Samos/pain / compote pomme poire	Pain/confiture/Compote	Petit suisse/ compote/petit lu	Pain chocolat noir/ compote pomme coing/fromage blanc
Haute valeur environnementale	LUNDI 09 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
Appellation d'origine protégée	Menu BIO	C'est La Rentrée	Menu Végétarien		
Pêche durable	Betterave vinaigrette Escalope de porc Bio Purée de pomme de terre Fondue de poireaux Fromage blanc bio	Français : conjugaison de crudités Histoire : volaille d'Henri IV (filet de poulet) et sa garniture Chimie : portion de calcium	Omelette fromage Purée de légumes vert fromage Pate coude Kiri Fruit de saison	Sauté de porc Pomme de terre vapeur Haricots verts Comté Fruit	Filet de merlu crème basilic Petits pois Purée de carottes Emmental Fruit de saison
Appellation d'origine	Pain /samos / compote pomme coing	Painconfiture/ Yaourt nature/Fruit	Conflaks/ compote/Lait	Fruit/ fromage blanc/Gateau au yaourt	Fromage blanc /petit lu / compote de poire
Nos engagements :	LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
Produit local	Menu BIO	Menu végétarien			
Dessert maison	Jambon Ratatouille Coquillettes Gouda Compote	Taboulé Clafoutis de Légumes Carottes sautées Yaourt lait de vache Fruit de saison	Roti de porc Poelée méridionale Pomme de terre vapeur Brie AOP Fruit de saison	Fricassée de volaille Polenta cremeuse Courgettes bechamel Carré frais Banane	Poisson meuniere Poelée de légumes Pate alphabet Samos 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 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
Plat du terroir	Menu BIO		:Végé:Bio		
	Salade de blé mais Boulettes de bœuf sauce tomate Purée de pomme de terre Cougettes sautées Fruit bio	Choux rouge Rôti de veau Carottes sautées Petits pois à la française Yaourt	Salade de pois chiche /Tomate Poisson Bio Polenta Brocolis Fruit de saison	Jambon de dinde Potirons gratinés Riz Camembert Fruit de saison	Dos de colin Haricots beurre Pomme de terre Petit suisse Compote de poire
	Pain de mie confiture/petit suisse/Compote	Fromge blanc / compote pomme framboise/ Sablé	Petit suisse/gateau au yaourt / compote pomme banane	Yaourt/ compote de fruits rouges/boudoir	Pain samos/ compote de poire
	LUNDI 30 SEPTEMBRE				
Menu végétarien	Escalope de poulet creme champignons Riz				
Menu à thème	Haricots verts Fromage blanc Fruit de saison				
Goûter	Yaourt / pain confiture/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