

	LUNDI 28 Octobre	MARDI 29 Octobre	MERCREDI 30 Octobre	JEUDI 31 Octobre	VENDREDI 01 Novembre
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					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
	LUNDI 04 Novembre	MARDI 05 Novembre	MERCREDI 06 Novembre	JEUDI 07 Novembre	VENDREDI 08 Novembre
	<i>Menu Bio</i>		<i>Menu veggie</i>		
	Mixé de poulet Purée de carottes Purée de pomme de terre Yaourt bio Compote Pomme Poire	Mixé de jambon Purée d'haricot verts Purée de patate douce Petit suisse Compote pomme banane	Oeuf mixé Purée de courge Tapioca Laitage Compote	Mixé de boeuf Purée de chou-fleur Semoule fine Laitage Compote de pomme	Colin mixé Purée de courgettes Purée de petit pois Laitage Compote pomme poire
	Yaourt / compote fraise	Fromage blanc/Compote	Petit suisse / compote pomme poire	Yaourt / Compote pomme banane	Fromage Blanc/compote
	LUNDI 11 Novembre	MARDI 12 Novembre	MERCREDI 13 Novembre	JEUDI 14 Novembre	VENDREDI 15 Novembre
			<i>Menu veggie</i>		
	FÉRIÉ	Mixé de jambon Purée de carottes Tapioca Laitage Compote	Oeuf mixé Purée de betteraves Pomme de terre Laitage bio Compote de fraise	Mixé de poulet Purée de petits pois Semoule fine Laitage Compote pomme poire	Saumon mixé Purée de courge Floraline Laitage Compote de pomme maison
		Petit suisse / compote maison	Fromage blanc / compote de poire	Yaourt / Compote	Fromage blanc / compote pomme coing
	LUNDI 18 Novembre	MARDI 19 Novembre	MERCREDI 20 Novembre	JEUDI 21 Novembre	VENDREDI 22 Novembre
	<i>Menu Bio</i>		<i>Menu veggie</i>		
	Boeuf mixé Purée de panais Purée de pomme de terre Laitage bio Compote pomme banane	Poulet mixé Purée de carottes Tapioca Laitage Compote pomme	Oeuf mixé Purée d'haricot verts Floraline Laitage Compote de pomme poire	Veau mixé Purée de petits pois Purée de pomme de terre Laitage bio Compote de poire	Cabillaud mixé Purée de brocoli Tapioca Laitage Compote pomme banane
	Yaourt / compote de pomme coing	Fromage blanc / compote pomme	Petit suisse / compote pomme banane	Yaourt/ compote pomme	Fromage blanc/ compote de poire
	LUNDI 25 Novembre	MARDI 26 Novembre	MERCREDI 27 Novembre	JEUDI 28 Novembre	VENDREDI 29 Novembre
	<i>Menu Bio</i>		<i>Menu veggie</i>		
	Boeuf mixé Purée de chou-fleur Tapioca Laitage bio Compote de pomme	Dinde mixé Purée d'épinards Purée de patate douce Laitage Compote de poire	Oeuf mixé Purée de potiron Purée de pomme de terre Laitage Compote de poire	Boeuf mixé Purée de courgettes Semoule fine Laitage Compote	Merlu mixé Purée d'haricots verts Floraline Laitage Compote de pomme
	Yaourt / compote de pommes	Petit suisse / compote pomme poire	Fromage blanc / compote	Yaourt / compote de fraise	Fromage blanc / compote banane



CRECHE CUGES-LES-PINS MORCEAUX – Novembre 2024



	LUNDI 28 Octobre	MARDI 29 Octobre	MERCREDI 30 Octobre	JEUDI 31 Octobre	VENDREDI 01 Novembre
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					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
	LUNDI 04 Novembre <i>Repas d'halloween</i>	MARDI 05 Novembre <i>Menu bio</i>	MERCREDI 06 Novembre <i>Menu veggie</i>	JEUDI 07 Novembre	 VENDREDI 08 Novembre
	Poulet aux champignons Gratin de citrouille pomme de terre Lait de vers (yaourt et vermicelles) Fruit de saison Yaourt / pain confiture / compote	Velouté de Huik (poireaux pomme de terre) Jambon braisé Pôelée de pomme de terre et légumes Babybel bio Compote de fraise Samos / Pain / compote pomme poire	Oeuf en sauce Pomme de terre grenaille rotis Brocolis sautés Comté AOP Fruit de saison Pain chocolat noir / compote pomme coing / fromage blanc	Daube de boeuf Gnocchis Carottes Yaourt nature Compote de pêche Petit suisse / Barre breton / Compote	Filet de colin sauce blanche Riz pilaf Courgettes grillées Kiri Poires cuites sauce au chocolat Sablé / compote / yaourt
	LUNDI 11 Novembre	MARDI 12 Novembre	MERCREDI 13 Novembre <i>Menu veggie</i>	JEUDI 14 Novembre	 VENDREDI 15 Novembre
	FÉRIÉ	Rôti de porc Carottes sautées Semoule Cantal jeune AOP Compote Boudoir / Fruit de saison / Laitage	Omelette Gratin de pâtes aux brocolis Vache qui rit Fruit de saison Yaourt / Compote pomme poire / Pain chocolat noir	Velouté de pois Curry doux de poulet Riz créole Fromage blanc Compote pomme poire Yaourt / Pain confiture / Fruit	Tagliatelles de saumon Courgettes grillées Yaourt nature Mandarine Pain / Kiri / Compote
	LUNDI 18 Novembre <i>Menu bio</i>	MARDI 19 Novembre <i>Menu toulousain</i>	MERCREDI 20 Novembre	JEUDI 21 Novembre <i>Menu veggie</i>	 VENDREDI 22 Novembre
	Steak hâché Purée de pomme de terre carottes Yaourt bio Compote Pain / Samos / compote pomme poire	Mousseron de canard Cassoulet maison Gratin pâtes nature et brocolis Beaufort AOP Orange Pain confiture / Yaourt nature / Fruit	Blanquette de veau Courgettes sautées Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison Pain chocolat noir / compote / petit suisse	Oeufs aurore Petit pois à la française Purée de pomme de terre Samos Fruit de saison Compote / fromage blanc / gâteau au yaourt	Soupe d'automne (courge) Filet de cabillaud sauce vierge Boullgour Kiri Fruit de saison Fromage blanc / gâteau poire / compote de pomme coing
	LUNDI 25 Novembre <i>Menu bio</i>	MARDI 26 Novembre	MERCREDI 27 Novembre	JEUDI 28 Novembre	 VENDREDI 29 Novembre
	Boulettes de boeuf en sauce Semoule Haticots verts Yaourt bio Fruit de saison Yaourt / sablé / compote de banane	Jambon braisé Pomme de terre sautées Courgettes grillées Babybel Raisins Pain / fromage / compote	Poulet baquaise Semoule, poêlée de légumes Cantal jeune AOP Compote maison Lait / céréales / fruit	Salade mâche Lasagnes de boeuf Pâtes nature Emmental Compote pomme pruneaux Yaourt / pain carré chocolat / fruit	Risotto de merlu et poireaux Roquefort Fruit de saison Fromage blanc / gâteau poire / compote de 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

