

	LUNDI 30 Décembre	MARDI 31 Décembre	MERCREDI 1 Janvier	JEUDI 2 Janvier	VENDREDI 03 Janvier
<b>Labels Egalim :</b>					
<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>					
<b>Label Rouge</b>					
<b>Menu végétarien</b>					
<b>Haute valeur environnementale</b>					
<b>Appellation d'origine protégée</b>					
<b>Pêche durable</b>					
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>					
<b>Nos engagements :</b>					
<b>Produit local</b>					
<b>Dessert maison</b>					
<b>Viande d'origine France</b>					
<b>100% fraîcheur</b>					
<b>Plat du terroir</b>					
<b>Menu végétarien</b>					
<b>Menu à thème</b>					
<b>Goûter</b>					
	<b>LUNDI 06 Janvier</b>	<b>MARDI 07 Janvier</b>	<b>MERCREDI 08 Janvier</b>	<b>JEUDI 09 Janvier</b>	<b>VENDREDI 10 Janvier</b>
	<i>Menu Bio</i>		<i>Menu veggie</i>		
	Mixé de porc Purée de courge Semoule fine Laitage Compote Pomme Poire Yaourt / compote pomme fraise	Mixé de veau Purée de carottes Purée de pomme de terre Laitage Compote pomme pêche Fromage blanc / compote pomme banane	Oeuf mixé Purée de courgettes Floraline Laitage Compote pomme maison Petit suisse / compote	Mixé de dinde Purée de petits pois Purée de patates douces Laitage Compote de pomme coing Yaourt / Compote pomme prune	Colin mixé Purée de brocolis Purée de pomme de terre Laitage Compote pomme abricot Fromage blanc / compote pomme coing
	<b>LUNDI 13 Janvier</b>	<b>MARDI 14 Janvier</b>	<b>MERCREDI 15 Janvier</b>	<b>JEUDI 16 Janvier</b>	<b>VENDREDI 17 Janvier</b>
	<i>Menu Bio</i>		<i>Menu veggie</i>		
	Boeuf mixé Purée d'haricots verts Tapioca Laitage bio Compote de pomme abricot Fromage blanc / compote pomme	Mixé de volaille Purée d'épinards Floraline Laitage Compote pomme pêche Petit suisse / compote pomme fraise	Oeuf mixé Purée de petits pois Purée de courgettes Laitage Compote de fraise Fromage blanc / compote de poire	Boeuf mixé Purée de carottes Semoule fine Laitage Compote pomme Yaourt / Compote pomme	Merlu mixé Purée de chou-fleur Floraline Laitage Compote de pomme banane Fromage blanc / compote pomme coing
	<b>LUNDI 20 Janvier</b>	<b>MARDI 21 Janvier</b>	<b>MERCREDI 22 Janvier</b>	<b>JEUDI 23 Janvier</b>	<b>VENDREDI 24 Janvier</b>
	<i>Menu Bio</i>		<i>Menu veggie</i>		
	Porc mixé Purée d'épinards Floraline Laitage bio Compote pomme fraise Yaourt / compote pomme pêche	Dinde mixé Purée de carottes Semoule fine Laitage Compote pomme banane Fromage blanc / compote	Oeuf mixé Purée de poireaux Purée de pomme de terre Laitage Compote de poire Petit suisse / compote pomme banane	Volaille mixé Purée de petits pois Semoule fine Yaourt bio Compote de poire Yaourt / compote pomme	Cabillaud mixé Purée d'haricots verts Tapioca Laitage Compote pomme fraise Fromage blanc / compote pomme coing
	<b>LUNDI 27 Janvier</b>	<b>MARDI 28 Janvier</b>	<b>MERCREDI 29 Janvier</b>	<b>JEUDI 30 Janvier</b>	<b>VENDREDI 31 Janvier</b>
	<i>Menu Veggie</i>		<i>Menu bio</i>		
	Oeuf mixé Purée de brocolis Purée de petits pois Laitage Compote de pomme banane Yaourt / compote de pomme	Bœuf mixé Purée de carottes Floraline Laitage Compote pomme abricot Petit suisse / compote pomme banane fraise	Dinde mixé Purée de chou Purée de pomme de terre Laitage Compote pomme pêche Fromage blanc / compote	Taureau mixé Purée de petits pois Semoule fine Laitage Compote pomme fraise Yaourt / compote pomme	Poisson mixé Purée de courgettes Tapioca Laitage Compote de pomme pruneaux Fromage blanc / compote banane

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 – Janvier 2025



	LUNDI 30 Décembre	MARDI 31 Décembre	MERCREDI 1 Janvier	JEUDI 2 Janvier	VENDREDI 03 Janvier
<b>Labels Egalim :</b>					
<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>					
<b>Label Rouge</b>					
<b>Menu végétarien</b>					
<b>Haute valeur environnementale</b>					
<b>Appellation d'origine protégée</b>					
<b>Pêche durable</b>					
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>					
<b>Nos engagements :</b>					
<b>Produit local</b>					
<b>Dessert maison</b>					
<b>Viande d'origine France</b>					
<b>100% fraîcheur</b>					
<b>Plat du terroir</b>					
<b>Menu végétarien</b>					
<b>Menu à thème</b>					
<b>Goûter</b>					
	<b>LUNDI 06 Janvier</b>	<b>MARDI 07 Janvier</b>	<b>MERCREDI 08 Janvier</b>	<b>JEUDI 09 Janvier</b>	<b>VENDREDI 10 Janvier</b>
	<b>Menu bio</b>	<b>Menu de la nouvelle année</b>	<b>Menu veggie</b>		
	Côte de porc sauce oignons Haricots verts persillés Semoule Fromage Fruit de saison Pain chocolat noir / Yaourt / compote	Paupiette de veau aux champignons Pâtes Carottes vichy Carré frais Galette des rois Yaourt / pain chocolat / fruit	Chili sin carn (egrene vege non épicé) Courgettes Fromage blanc Compote maison Pain / fromage / fruit	Sauté de dinde aux poivrons Patates douces rôties Haricots beurre Comté AOP Fruit de saison Yaourt / compote / boudoir	Velouté de potimarron Dos de colin au citron Riz pilaf Yaourt nature Compote pomme banane Fromage blanc / madeleine longue / Fruit
	<b>LUNDI 13 Janvier</b>	<b>MARDI 14 Janvier</b>	<b>MERCREDI 15 Janvier</b>	<b>JEUDI 16 Janvier</b>	<b>VENDREDI 17 Janvier</b>
	<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>		
	Boulettes de bœuf Haricots verts persillés Pomme de terre rôties Yaourt Fruit de saison Pain / fromage / compote	Sauté de volaille Ebly Epinard creme Fromage blanc Compote pomme pêche Yaourt / fruit / barre bretonne	Taboulé Omelette au fromage Poelé légumes de saison maison Pomme de terre Fruit de saison Fromage blanc / Compote / pain confiture	Sauté de bœuf aux carottes Polenta crémeuse Carottes Carré frais Compote de pomme Yaourt / biscuit chocolat / Fruit	Poisson pané Potatoes maison Chou fleur Saint-nectaire AOP Dessert la fermiere nature Pain / fromage / compote
	<b>LUNDI 20 Janvier</b>	<b>MARDI 21 Janvier</b>	<b>MERCREDI 22 Janvier</b>	<b>JEUDI 23 Janvier</b>	<b>VENDREDI 24 Janvier</b>
	<b>Menu bio</b>		<b>Menu bio</b>		
	Rôti de porc Coquillettes Epinards à la creme Vache qui rit Compote pomme fraise Yaourt / Fruit / madeleine longue	Rôti de dinde au jus Carottes vichy Torti Fromage blanc Fruit de saison Pain / fromage / compote	Boulette de bœuf en sauce Gratin pomme de terre brocolis Yaourt bio Compote pomme poire Pain chocolat noir / Fruit / Fromage blanc	Escalope de porc Petits pois Riz pilaf Carré frais Fruit de saison Yaourt / compote / biscuit	Cabillaud sauce à l'aneth Ebly Haricots verts Tomme AOP Compote pomme banane Fruit / Pain confiture / yaourt
	<b>LUNDI 27 Janvier</b>	<b>MARDI 28 Janvier</b>	<b>MERCREDI 29 janvier</b>	<b>JEUDI 30 Janvier</b>	<b>VENDREDI 31 Janvier</b>
	<b>Menu veggie</b>		<b>Menu bio</b>		
	Tortillas de pomme de terre Brocolis Cantal jeune AOP Fruit de saison, biscuit Yaourt / compote / boudoir	Steak haché sauce tomate Semoule Carottes vichy Yaourt Compote pomme abricot Fruit / pain confiture / Petit suisse	Salade de chou rouge Blanquette de dinde Pâtes coudes Fromage bio Fruit de saison Fruit / gâteau au chocolat / fromage blanc	Gardiane de taureau Mélange de céréales Carottes sautées Yaourt nature Compote pomme fraise, biscuit Pain chocolat noir / fruit / petit suisse	Quenelle de brochet sauce nantua Riz créole Courges sautées Faisselle Fruit de saison Fromage blanc / compote / sablé

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







