

	LUNDI 01 Septembre	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
Labels Egalim :			Menu veggie		
Produit issu de l'agriculture biologique	Porc mixé	Bœuf mixé	Agneau mixé	Veau mixé	Lieu jaune mixé
Label Rouge	Purée d'aubergine	Purée de courgettes	Purée d'épinards	Purée de carottes	Purée d'haricots verts
Menu végétarien	Semoule fine	Tapioca	Floraline	Semoule fine	Purée de pomme de terre
haute valeur nutritive	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Appellation d'origine protégée	Compote pomme poire	Compote pomme banane	Compote pomme coing	Compote pomme pruneaux	Compote pomme abricot
	Yaourt/ Compote pomme fraise	Fromage blanc / Compote pêche	Yaourt / compote pomme	Fromage blanc / compote fraise	Yaourt / compote
	LUNDI 08 Septembre	MARDI 09 Septembre	MERCREDI 10 Septembre	JEUDI 11 Septembre	VENDREDI 12 Septembre
Pêche durable	Menu veggie		Menu veggie		
Appellation d'origine contrôlée	Œuf mixé	Porc mixé	Jambon mixé	Dinde mixé	Colin mixé
Nos engagements :	Purée d'aubergine	Purée de carottes	Purée de courgettes	Purée d'haricot beurre	Purée de petits pois
Produit local	Floraline	Semoule fine	Purée de pomme de terre	Tapioca	Purée de patate douce
Dessert maison	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Viande d'origine France	Compote Pomme Poire	Compote pomme pêche	Compote pomme banane	Compote pomme poire	Compote fraise
	Yaourt / compote pomme pruneaux	Fromage blanc / Compote	Petit suisse / compote pomme	Yaourt / compote pomme vanille	Fromage Blanc/compote
	LUNDI 15 Septembre	MARDI 16 Septembre	MERCREDI 17 Septembre	JEUDI 18 Septembre	VENDREDI 19 Septembre
100% fraîcheur	Menu bio		Menu bio		
Plat du terroir	Boeuf mixé	Veau mixé	Agneau mixé	Dinde mixé	Poisson blanc mixé
	Purée de carottes	Purée d'haricot beurre	Purée d'haricot vert	Purée de courgettes	Purée d'haricots plats
	Tapioca	Semoule fine	Purée de patate douce	Purée de pomme de terre	Floraline
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Compote pomme coing	Compote pomme fraise	Compote pomme pêche	Compote pomme poire	Compote pomme
	Fromage blanc / compote pomme	Yaourt / Compote framboise	Fromage blanc / Compote	Fromage blanc / compote fraise	Petits suisse / Compote pêche
	LUNDI 22 Septembre	MARDI 23 Septembre	MERCREDI 24 Septembre	JEUDI 25 Septembre	VENDREDI 26 Septembre
	Menu veggie				
	Œufs mixé	Dinde mixé	Taureau mixé	Porc mixé	Poisson mixé
	Purée de carottes	Purée de petits pois	Purée d'haricot vert	Purée de panais	Purée de légumes verts
	Purée de pomme de terre	Semoule fine	Floraline	Purée de patate douce	Tapioca
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Compote abricot	Compote pomme ananas	Compote pomme cassis	Compote pomme vanille	Compote pomme fraise
	Yaourt / compote de pomme	Fromage blanc / compote banane	Petit suisse / compote pomme	Yaourt/ compote pêche	Fromage blanc/ compote
	LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
Menu végétarien	Menu bio				
Menu à thème	Boeuf mixé	Dinde mixé			
Goûter	Purée de courgettes	Purée de carottes			
	Purée de pomme de terre	Tapioca			
	Laitage	Laitage			
	Compote maison	Compote pomme ananas			
	Yaourt / compote de pomme	Fromage blanc / compote fraise			

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 – Septembre 2025



	LUNDI 01 Septembre	MARDI 02 Septembre	MERCREDI 03 Septembre	JEUDI 04 Septembre	VENDREDI 05 Septembre
Labels Egalim :		C'est la rentrée	Menu Bio		
Produit issu de l'agriculture biologique	Tomates mozzarella, basilic	La conjugaison de crudités	Taboulé	Steak de veau en sauce	Lieu jaune sauce vierge
Label Rouge	Rôti de porc	PaleROND de boeuf	Boulettes d'agneau	Semoule et courgettes sautées	Purée de pomme de terre
Menu végétarien	Semoule	Les gnocchis à Rome	Gratin d'épinards	Yaourt vanille	Poêlée de petits légumes
Haute valeur environnementale	Bleu-bresse	Cantal jeune AOP	Emmental	Melon	Brie
Appellation d'origine contrôlée	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Fraises
Pêche durable	Pain / fromage / compote	Lemon cake / yaourt / fromage blanc	Pain confiture / Fruit / Yaourt	Marbré / fromage blanc / compote	Pain chocolat / Fruit / Yaourt
Appellation d'origine	LUNDI 08 Septembre	MARDI 09 Septembre	MERCREDI 10 Septembre	JEUDI 11 Septembre	VENDREDI 12 Septembre
Nos engagements :	Menu veggie		Menu veggie / bio		
Produit local	Salade de pois chiche	Salade mixte	Feuilleté au fromage	Dinde aux champignons	Salade de concombre
Dessert maison	Omelette au fromage	Saucisse	Flan de courgette	Haricots beurre	Colin sauce safranée
Viande d'origine France	Ratatouille	Lentilles et carottes	Pomme de terre	Pâtes	Riz
100% fraîcheur	Tomme blanche	Edam	Kiri	Tomme grise	Comté AOP
Plat du terroir	Salade de fruits	Pomme	Compote maison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison
Menu végétarien	Pain / fromage / compote	Sablé / Yaourt / compote	Pain / fromage / fruit	Marbré / Yaourt / Fruit	Fromage blanc / pain chocolat / compote
Menu à thème	LUNDI 15 Septembre	MARDI 16 Septembre	MERCREDI 17 Septembre	JEUDI 18 Septembre	VENDREDI 19 Septembre
Goûter			Menu bio		
	Salade de pois chiche	Rôti de veau	Duo de crudités	Salade de pomme de terre	Quenelles en sauce
	Daube de bœuf	Haricots beurre	Boulettes	Rôti de dinde	Haricots plats
	Carottes rôties	Pâtes	Haricots verts	Chou de bruxelles	Riz
	Yaourt	Saint-nectaire AOP	Yaourt	Faisselle	Cantafrais
	Banane	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Melon
	Pain / fromage / compote	Madeleine longues / compote / yaourt	Fruit / f.blanc / pain confiture	Fruit / yaourt / quatre-quarts	Compote / petits suisses / pain chocolat
	LUNDI 22 Septembre	MARDI 23 Septembre	MERCREDI 24 Septembre	JEUDI 25 Septembre	VENDREDI 26 Septembre
	Menu veggie				
	Salade de chou rouge	Escalope pané, citron	Salade mixte	Rôti de porc	Poisson meuniere
	omelette	Semoule fine	Gardianne de taureau	Purée de pomme de terre	Pâtes
	petits pois	Petits pois	Polenta	Epinards à la crème	Tian de légumes
	Mimolette	Fromage blanc	Tomme catalane AOP	Edam	Fromage
	Cocktail de fruit	Fruit de saison	Yaourt au citron	Banane	Melon
	Pain confiture / yaourt / fruit	Pain / fromage / compote	Pain chocolat noir / compote / yaourt	Roulé fraise / yaourt / compote	Pain fromage / Fruit
	LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
	Menu bio				
	Salade de tomates	Salade de concombre			
	Chilli con carn	Sauté de dinde			
	Riz	Pâtes			
	Compote maison	Brie			
	Pain confiture / yaourt / compote	Fruit de saison			
		Gâteau maison / yaourt / 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 issu de la pêche durable