

MENU SCOLAIRE Cuges-les-pins – 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		Menu veggie	
Produit issu de l'élevage	La conjugaison de crudités PaleROND de boeuf	Boulettes Œufs florentine	Melon Steak de veau en sauce	Omelette au fromage Ratatouille	Tarte fine du chef Lieu jaune sauce vierge
Label Rouge	Sauté de lentilles Les anocchis à Rome	Gratin d'épinards Emmental	Falafels au fève en sauce Semoule	Cantal jeune AOP Salade de fruits	Dhal de lentilles Poêlée de petits légumes
Menu végétarien	Lemon cake	Fruit de saison	Timbale vanille chocolat		Fraises
Haute valeur environnementale	F.blanc / fruit / biscuit	Yaourt vanille / pain chocolat / compote	petits suisses / sablé / fruit	f. blanc / fruit / pain confiture	yaourt aux fruits / compote / marbré
Appellation d'origine protégée	LUNDI 08 Septembre	MARDI 09 Septembre	MERCREDI 10 Septembre	JEUDI 11 Septembre	VENDREDI 12 Septembre
		Menu veggie / bio			
Pêche durable	Saucisse Saucisses végé	Feuilleté au fromage Flan de courgette	Dinde aux champignons Emincé végé au champignons	Salade de pois chiche Daube de bœuf	Colin sauce safrané Curry de pois chiche
Appellation d'origine	Lentilles et carottes Edam Pomme	Pomme de terre sautées	Pâtes Tomme grise Yaourt aux fruits	Mijoté de lentilles Carottes rôties	Riz Comté AOP Liégeois au chocolat
Nos engagements :	Yaourt / compote / pain miel	Compote maison P. suisse aromatisé / fruit / biscuit	Yaourt vanille / pain chocolat / fruit	Banane Pain / fromage / compote	F.blanc / fruit / barre bretonne
Produit local	LUNDI 15 Septembre	MARDI 16 Septembre	MERCREDI 17 Septembre	JEUDI 18 Septembre	VENDREDI 19 Septembre
		Menu bio		Menu veggie	Menu royal
Dessert maison	Rôti de veau bas carré Sauté de pois chiche	Duo de crudités Boulettes	Rôti de dinde Galette végé	Salade de chou rouge Nuggets végé	Rosette, cornichons (croque chèvres)
Viande d'origine France	Pâtes Saint-nectaire AOP Entremet aux fruits rouges	Falafels aux fèves Haricots verts	Chou de bruxelles Yaourt Fruit de saison	Frites Cocktail de fruit	Quenelles brochet en sauce Quenelles nature Haricots plats
100% fraîcheur	Yaourt aux fruits / compote / biscuit	Crème dessert Fruit / pain / fromage	P. suisse / marbré / compote	Fruit / pain confiture / yaourt vanille	Melon Fruit / biscuit / F.blanc
Plat du terroir	LUNDI 22 Septembre	MARDI 23 Septembre	MERCREDI 24 Septembre	JEUDI 25 Septembre	VENDREDI 26 Septembre
			Menu veggie	Menu bio	
	Terrine de légumes Cordon bleue Galette véggie Petits pois	Gardianne de taureau Sauté de lentilles Polenta	Croisillons au fromage Omelette Epinards à la crème	Chilli con carn Chilli sin carne Riz Yaourt Compote maison	Salade de pâtes Poisson meunier Falafels Tian de légumes
	Mousse au chocolat Compote / pain / fromage	Tomme catalane AOP Yaourt aux fruits Fruit / gâteau maison	Vache kiri Fruit de saison Compote / pain pâte à tartiner / yaourt citron	Fruit / barre bretonne / f.blanc	Fruit de saison Compote / pain miel / p. suisse
Menu végétarien	LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
		Menu bio			
Menu à thème	Salade de concombre Sauté de dinde Sauté d'haricots blancs Pâtes	Steak sauce tomate Galette végé Ratatouille Yaourt vanille Fruit de saison			
	Gâteau maison Fruit / p. suisse aromatisé / sablé	Gâteau maison Compote / f.blanc / pain confiture			

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.