

	LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENREDI 03 Octobre
Labels Egalim :			Menu bio		
Produit issu de l'agriculture biologique			Boeuf mixé	Boeuf mixé	Poisson mixé
Label Rouge			Purée de courgettes	Purée de carottes	Purée de betteraves
Menu végétarien			Purée de pomme de terre	Floraline	Tapioca
Haute valeur environnementale			Laitage	Laitage	Laitage
Appellation d'origine protégée			compote pomme banane	compote pomme poire	Compote pomme abricot
Pêche durable			Fromage blanc / compote fraise	Yaourt / compote banane	Fromage blanc / compote
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 06 Octobre	MARDI 07 Octobre	MERCREDI 08 Octobre	JEUDI 09 Octobre	VENREDI 10 Octobre
	Menu veggie	Menu veggie	Menu bio		
	Purée de lentilles	Œufs mixé	Boeuf mixé	Poulet mixé	Merlu mixé
	Purée de panais	Purée de brocolis	Purée de courgettes	Purée de courge	Purée de panais
	Purée de pomme de terre	Purée de pomme de terre	Semoule fine	Floraline	Purée de pomme de terre
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Compote pomme mangue	Compote Pomme Poire	Compote pomme banane	Compote pomme pêche	Compote pomme vanille
	Yaourt / compote pomme pruneaux	Fromage blanc/Compote	Petit suisse / compote pomme	Yaourt / compote coing	Fromage Blanc/compote
	LUNDI 13 Octobre	MARDI 14 Octobre	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 Octobre	VENREDI 17 Octobre
			Menu bio / veggie		
	Boeuf mixé	Dinde mixé	Œufs mixé	Poulet mixé	Poisson mixé
	Purée de carottes	Purée de courgettes	Purée de carottes	Purée de chou-fleur	Purée de courge
	purée de patate douce	Semoule fine	Floraline	Purée de patate douce	Purée de pomme de terre
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Compote fraise	Compote pomme coing	Compote pomme fraise	Compote pomme pruneaux	Compote pomme
	Fromage blanc / compote pomme	Yaourt / Compote framboise	Petits suisses / compote pomme vanille	Fromage blanc / compote fraise	Petits suisse / Compote pêche
	LUNDI 20 Octobre	MARDI 21 Octobre	MERCREDI 22 Octobre	JEUDI 23 Octobre	VENREDI 24 Octobre
			Menu Bio		
	Porc mixé	Poulet mixé	Boeuf mixé	Veau mixé	Lieu jaune mixé
	Purée de petits pois	Purée d'épinards	Purée d'haricots beurre	Purée d'haricots verts	Purée de chou-fleur
	Tapioca	Purée de pomme de terre	Semoule fine	Floraline	Purée de pomme de terre
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Compote pomme poire	Compote pomme fraise	Compote pomme ananas	Compote pomme cassis	Compote abricot
	Yaourt / compote de pomme	Fromage blanc / compote banane	Petit suisse / compote pomme	Yaourt / compote pêche	Fromage blanc / compote
	LUNDI 27 Octobre	MARDI 28 Octobre	MERCREDI 29 Octobre	JEUDI 30 Octobre	VENREDI 31 Octobre
	Menu veggie	Menu veggie	Menu bio		
	Purée d'haricots rouge	Œufs mixé	Porc mixé	Boeuf mixé	Saumon mixé
	Purée de courge	Purée de chou-fleur	Purée de carottes	Purée d'haricots plats	Purée de courgettes
	Tapioca	Floraline	Purée de lentilles	Tapioca	Purée de patate douce
	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
	Compote pomme vanille	Compote de pomme poire	Compote pomme abricot	Compote pomme banane	Compote pomme cassis
	Yaourt / compote de pomme	Fromage blanc / compote de fraise	Yaourt / compote pomme coing	Petits suisse / compote mangue	Fromage blanc / compote pruneaux

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 – Octobre 2025



Labels Egalim :	LUNDI 29 Septembre		MARDI 30 Septembre		MERCREDI 01 Octobre		JEUDI 02 Octobre		VENDREDI 03 Octobre	
					Menu bio					
Produit issu de l'agriculture biologique					Tarte fine aux oignons		Salade verte		Taboulé	
Label Rouge					Steak sauce tomate		Daube Provencale		Pesca de colin meunière MSC	
Menu végétarien					Ratatouille		Pate coude		Carottes vichy	
					Yaourt vanille		Brie		Camembert	
					Fruit de saison		Fruit de saison		Liégeois Vanille	
					yaourt / pain confiture / compote		petit suisse / fruit / biscuit		Pain chocolat /Fruit / Fromage blanc	
Haute valeur environnementale	LUNDI 06 Octobre		MARDI 07 Octobre		MERCREDI 08 Octobre		JEUDI 09 Octobre		VENDREDI 10 Octobre	
Appellation d'origine protégée	Menu veggie		Menu veggie		Menu bio					
Pêche durable	Salade de tomates		Poireaux vinaigrettes		Rillettes		Coleslaw		Terrine de la mer	
Appellation d'origine contrôlée	Lasagnes aux légumes		Omelette aux fromages		Boulettes de boeuf provençal		Sauté de poulet au curry		Filet de merlu à l'oseille	
	Cantal jeune AOP		Brocolis sautés		Semoule		Gratin de courge		Pommes terre grenailles	
	Yaourt aux fruits mixés		Gouda		St moret		Yaourt		Petit suisse	
	Pain confiture / Yaourt / fruit		Crème dessert		Fruit de saison		Gâteau Maison		Fruit de saison	
			compote / gâteau aux pêches / petit suisse		Pain / fromage / fruit		Pain chocolat / compote / yaourt aux fruits		Fromage blanc / Compote / madeleine longues	
Nos engagements :	LUNDI 13 Octobre		MARDI 14 Octobre		MERCREDI 15 OCTOBRE		JEUDI 16 Octobre		VENDREDI 17 Octobre	
Produit local			L'Afrique		L'Océanie		L'Amérique		L'Europe	
Dessert maison	Saucisson à l'ail		Velouté de patate douce au lait de coco		Salade de la mer		Coleslaw		Œufs mayonnaises	
Viande d'origine France	Goulash de bœuf		Couscous royal		Omelette au thon et aux poivrons		Wings de poulet		Fish MSC and chips (frites)	
100% fraîcheur	Polenta		Sow (fromage blanc à la fleur d'oranger et à l'ananas)		Blé à la tomate		Maïs grillé		Comté AOP	
Plat du terroir	Tome de savoie IGP		Tarte à la coco		Kiri		Edam		Tiramisu	
	Compote		Yaourt / biscuit / compote		Salade de fruits		Sunday		Pain confiture / fruit / petits suisses	
	fruit / pain/ fromage				Fromage blanc / fruit / pain chocolat		Yaourt / marbré / compote			
	LUNDI 20 Octobre		MARDI 21 Octobre		MERCREDI 22 Octobre		JEUDI 23 Octobre		VENDREDI 24 Octobre	
	L'Asie				Menu Bio					
	Salade de concombre à l'asiatique		Salade de pois chiches		Salade de concombre		Salade composé		Salade de riz	
	Porc au caramel		Cuisse de poulet rôti		Sauté de bœuf		Steak haché		Lieu jaune sauce safranée	
	Riz cantonais		Epinards à la crème		Pommes de terre vapeur persillées		Haricots verts persillés		Gratin de chou-fleur	
	Yaourt nature		Fruit de saison		Babybel		Fromage blanc		Carré frais	
	Litchis				Crème dessert		Cake aux pommes		Fruit de saison	
	fromage blanc / compote / pain confiture		Boudoir / compote / yaourt		Pain chocolat noir / fruit / Petit suisse		Madeleine longue / yaourt / compote		Pain / fromage / Fruit	
	LUNDI 27 Octobre		MARDI 28 Octobre		MERCREDI 29 Octobre		JEUDI 30 Octobre		VENDREDI 31 Octobre	
	Menu veggie		Menu veggie		Menu bio					
Menu végétarien	Friand fromage		Chou rouge en vinaigrette		Carottes rapées		Salade de riz		Œuf dur sur lit de salade	
Menu à thème	Raviolis de légumes en sauce		Nuggets véggie		Jambon braisé		Bœuf braisé		Tagliatelles au saumon	
Goûter	Saint-nectaire AOP		Pomme paillason		Lentilles		Haricots plats persillés		Tomme catalane AOP	
	Riz au lait		Yaourt lait de vache		Brie		Yaourt aux fruits Bio		Fruit de saison	
	Pain confiture / yaourt / compote		Fromage blanc / fruit / carré abricot		Yaourt / gâteau maison / compote		Petit suisse / compote / pain chocolat		Pain / fromage / fruit	

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

