



MENU SCOLAIRE Cuges les pins – Octobre 2025



	LUNDI 29 Septembre		MARDI 30 Septembre		MERCREDI 01 Octobre		JEUDI 02 Octobre		VENDREDI 03 Octobre	
							Menu veggie / bio			
Labels Egalim :										
Produit issu de l'agriculture biologique					Daube Provencale		Duo de crudités		Taboulé	
Label Rouge					Lentilles en sauce		Lasagnes aux légumes		Pesca de colin meunière MSC	
Menu végétarien					Pate coude				Galette veggie	
Haute valeur environnementale					Brie		Cantal jeune AOP		Carottes vichy	
Appellation d'origine protégée					Fruit de saison		Yaourt aux fruits mixés		Liégeois Vanille	
Pêche durable	Pain / fromage / Fruit		Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt		Gâteau / compote		Pain confiture / Fruit / Yaourt		Pain / chocolat noir / Yaourt	
Appellation d'origine contrôlée										
Nos engagements :	LUNDI 06 Octobre		MARDI 07 Octobre		MERCREDI 08 Octobre		JEUDI 09 Octobre		VENDREDI 10 Octobre	
Produit local	Menu veggie		Menu bio							
Dessert maison	Omelette aux fromages		Boulettes de bœuf provençal		Coleslaw		Goulash de bœuf		Filet de merlu à l'oseille	
Viande d'origine France	Brocolis sautés		Falafels sauce tomate		Sauté de poulet au curry		Goulash végété		Œufs sauce aurore	
100% fraîcheur	Gouda		Semoule		Sauté de pois chiche		Polenta		Pommes terre grenailles	
Plat du terroir	Crème dessert, biscuit		St moret		Gratin de courge		Tome de savoie IGP		Petit suisse	
Menu végétarien	Yaourt / Fruit		Fruit de saison		Gâteau Maison		Compote maison		Fruit de saison	
Menu à thème			Pain chocolat noir / compote		Kiri gouter / Compote		Pain confiture / Compote		Yaourt / Fruit	
	LUNDI 13 Octobre		MARDI 14 Octobre		MERCREDI 15 OCTOBRE		JEUDI 16 Octobre		VENDREDI 17 Octobre	
	L'Afrique		L'Océanie		L'Amérique		L'Asie		L'Europe	
	Couscous royal		Salade de la mer		Wings de poulet		Salade de concombre à l'asiatique		Fish MSC and chips (frites)	
	Couscous végété		Omelette au thon et aux poivrons		Nuggets végété		Porc au caramel		Galette végété	
	Sow (fromage blanc à la fleur d'oranné et à l'ananas)		Omelette aux poivrons		Maïs grillé		Emincé végété au caramel		Comté AOP	
	Tarte à la coco		Blé à la tomate		Edam		Riz cantonais		Tiramisu	
	Yaourt / pain chocolat noir / compote		Salade de fruits		Sunday		Litchis		Biscuit / yaourt / Fruit	
	LUNDI 20 Octobre		MARDI 21 Octobre		MERCREDI 22 Octobre		JEUDI 23 Octobre		VENDREDI 24 Octobre	
			Menu Bio				Menu veggie			
	Cuisse de poulet rôtie		Salade de concombre		Steak haché		Salade mixte		Salade de riz	
	Œufs à la florentine		Sauté de bœuf		Galette végété		Raviolis de légumes en sauce		Lieu jaune sauce safranée	
	Epinards à la crème		Sauté de lentilles		Haricots verts persillés				Falafels en sauce	
	Yaourt nature		Pommes de terre vapeur persillées		Fromage blanc		Saint-nectaire AOP		Gratin de chou-fleur	
	Fruit de saison		Crème dessert		Cake aux pommes		Compote maison		Fruit de saison	
	Fruit / Yaourt		Pain chocolat noir / Compote		Yaourt / Fruit		Biscuit / compote		Petits suisse / Fruit	
	LUNDI 27 Octobre		MARDI 28 Octobre		MERCREDI 29 Octobre		JEUDI 30 Octobre		VENDREDI 31 Octobre	
	Menu veggie		Menu bio						Menu d'Halloween	
	Chou rouge en vinaigrette		Saucisses		Salade de riz		Tagliatelles au saumon		Potion de la sorcière	
	Nuggets végété		Saucisse végété		Bœuf braisé		Tagliatelles au pesto		Steak du loup garou	
	Pomme paillasson		Lentilles		Haricots blancs en sauce				Galette de Jack O lenterne	
			Brie		Haricots beurre persillés		Tomme catalane AOP		Asticots géants	
	Fruit de saison		Fruit de saison		Yaourt aux fruits		Fruit de saison, biscuit		Gâteau araignée	
	Yaourt / pain miel / compote		Cookies / yaourt aux fruits / Compote		Pain pâte à tartiner / fruit		From blanc / compote / marbré		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.

16/09/2025

