

CRECHE CUGES-LES-PINS LISSE – Janvier 2026



		LUNDI 29 Décembre		MARDI 30 Décembre		MERCREDI 31 Décembre		JEUDI 01 Janvier		VENDREDI 02 Janvier	
Labels Egalim :											
Produit issu de l'agriculture biologique											
Label Rouge											
Menu végétarien											
Haute valeur environnementale		LUNDI 05 Janvier		MARDI 06 Janvier		MERCREDI 07 Janvier		JEUDI 08 Janvier		VENDREDI 09 Janvier	
Appellation d'origine protégée		Menu Bio		Menu veggie							
Pêche durable		Mixé de porc		Mixé de dinde		Oeuf mixé		Mixé de poulet		Colin mixé	
Appellation d'origine contrôlée		Purée de courge		Purée d'haricot beurre		Purée de courgettes		Purée d'haricot		Purée de panais	
Nos engagements :		Semoule fine		Purée de pomme de terre		Floraline		Purée de patates douces		Semoule fine	
Produit local		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage	
Dessert maison		Compote Pomme Poire		Compote pomme pêche		Compote pomme maison		Compote de pomme coing		Compote pomme banane fraise	
Viande d'origine France		Yaourt / compote pomme fraise		Fromage blanc / compote pomme banane		Petit suisse / compote		Yaourt / Compote pomme prune		Fromage Blanc/compote	
100% fraicheur		LUNDI 12 Janvier		MARDI 13 Janvier		MERCREDI 14 Janvier		JEUDI 15 Janvier		VENDREDI 16 Janvier	
Plat du terroir		Menu Bio		Menu veggie							
Menu végétarien		Boeuf mixé		Mixé de volaille		Oeuf mixé		Boeuf mixé		Merlu mixé	
Menu à thème		Purée d'haricots verts		Purée d'épinards		Purée de petits pois		Purée de carottes		Purée de chou-fleur	
Gouter		Purée de pomme de terre		Floraline		Purée de courgettes		Semoule fine		Floraline	
		Laitage bio		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage	
		Compote de pomme abricot		Compote pomme pêche		Compote de fraise		Compote pomme		Compote de pomme banane	
		Fromage blanc / compote pomme		Petit suisse / compote pomme fraise		Fromage blanc / compote de poire		Yaourt / Compote pomme		Fromage blanc / compote pomme coing	
		LUNDI 19 Janvier		MARDI 20 Janvier		MERCREDI 21 Janvier		JEUDI 22 Janvier		VENDREDI 23 Janvier	
		Menu Bio		Menu veggie							
		Porc mixé		Boeuf mixé		Oeuf mixé		Volaille mixé		Cabillaud mixé	
		Purée de navet		Purée de carottes		Purée de poireaux		Purée de petits pois		Purée d'haricots verts	
		Floraline		Semoule fine		Purée de pomme de terre		Semoule fine		Floraline	
		Laitage bio		Laitage		Laitage		Yaourt bio		Laitage	
		Compote pomme fraise		Compote pomme banane		Compote de poire		Compote de poire		Compote pomme fraise	
		Yaourt / compote pomme pêche		Fromage blanc / compote		Petit suisse / compote pomme banane		Yaourt/ compote pomme		Fromage blanc/ compote pomme	
		LUNDI 26 Janvier		MARDI 27 Janvier		MERCREDI 28 janvier		JEUDI 29 Janvier		VENDREDI 30 Janvier	
		Menu Veggie		Menu bio							
		Œuf mixé		Veau mixé		Dinde mixé		Taureau mixé		Poisson mixé	
		Purée de brocolis		Purée de carottes		Purée de chou-fleur		Purée d'haricots		Purée de courgettes	
		Purée de petits pois		Floraline		Purée de pomme de terre		Semoule fine		Purée de patate douce	
		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage	
		Compote de pomme banane		Compote pomme abricot		Compote pomme pêche		Compote pomme fraise		Compote de pomme pruneaux	
		Yaourt / compote de pomme		Petit suisse / compote pomme banane fraise		Fromage blanc / compote		Yaourt / compote pomme		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 2026



	LUNDI 29 Décembre	MARDI 30 Décembre	MERCREDI 31 Décembre	JEUDI 01 Janvier	VENDREDI 02 Janvier
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine					
Pêche durable					
Appellation d'origine					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
LUNDI 05 Janvier	MARDI 06 Janvier	MERCREDI 07 Janvier	JEUDI 08 Janvier	VENDREDI 09 Janvier	
Menu bio	Menu de la nouvelle année	Menu veggie			
Côte de porc sauce oignons Haricots verts persillés Semoule Fromage Fruit de saison	Dinde sauce forestière Ecrasé de pomme de terre Poêlée d'haricots beurre Carré frais Galette des rois	Chili sin carn (egrene vege non épice) Riz Fromage blanc Fruit de saison	Sauté de dinde Patates douces rôties Haricots verts Comté AOP Fruit de saison		
Pain chocolat noir / Yaourt / compote	Yaourt / pain chocolat / fruit	Pain / fromage / fruit	Yaourt / compote / boudoir		
LUNDI 12 Janvier	MARDI 13 Janvier	MERCREDI 14 Janvier	JEUDI 15 Janvier	VENDREDI 16 Janvier	
Menu bio		Menu veggie			
Boulettes de bœuf Haricots verts persillés Pomme de terre rôties Yaourt Fruit de saison	Sauté de volaille Blé Haricots beurre Fromage blanc Compote pomme pêche	Salade de pomme de terre Omelette au fromage Poelée lequumes de saison Laitage Fruit de saison	Sauté de bœuf aux carottes Polenta crémeuse Carottes Carré frais Compote de pomme		
Pain / fromage / compote	Yaourt / fruit / barre bretonne	Fromage blanc / Compote / pain confiture	Yaourt / biscuit chocolat / Fruit		
LUNDI 19 Janvier	MARDI 20 Janvier	MERCREDI 21 Janvier	JEUDI 22 Janvier	VENDREDI 23 Janvier	
Menu bio		Menu bio			
Rôti de porc Coquillettes Epinards à la crème Vache qui rit Compote pomme fraise	Lasagnes Carottes vichy Pâte nature Fromage blanc Fruit de saison	Steak en sauce Gratin pomme de terre brocolis Yaourt bio Compote pomme poire	Escalope de volaille Petits pois carottes Carré frais Fruit de saison		
Yaourt / Fruit / madeleine longue	Gâteau au chocolat/ yaourt / compote	Pain chocolat noir / Fruit / Fromage blanc	Yaourt / compote / biscuit		
LUNDI 26 Janvier	MARDI 27 Janvier	MERCREDI 28 Janvier	JEUDI 29 Janvier	VENDREDI 30 Janvier	
Menu veggie		Menu bio			
Tortillas de pomme de terre Brocolis Cantal jeune AOP Fruit de saison, biscuit	Steak haché de veau sauce tomate Semoule Haricots verts Yaourt Compote pomme abricot	Salade de chou rouge Blanquette de dinde Pâtes coudes Fromage bio Fruit de saison	Gardiane de taureau (Alazard) Mélange de céréales Carottes vichy Yaourt nature Compote pomme fraise, biscuit		
Yaourt / compote / boudoir	Fruit / pain confiture / Petit suisse	Fruit / gâteau au chocolat / fromage blanc	Pain chocolat noir / fruit / petit suisse		

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

