

CRECHE CUGES-LES-PINS LISSE – Mars 2026



		LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENDREDI 06 Mars	
<u>Labels Egalim :</u>						Menu veggie					
Produit issu de l'agriculture biologique		Volaille mixé		Poulet mixé		Œuf mixé		Bœuf mixé		Poisson mixé	
Label Rouge		Purée de carottes		Purée de courgettes		Purée de brocolis		Purée de céleri		Purée d'épinards	
Menu végétarien		Purée de patate douce		Semoule fine		Purée de pomme de terre		Floraline		Semoule fine	
Haute valeur environnementale		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage	
Appellation d'origine protégée		Compote pomme pêche		Compote pomme banane		Compote pomme fraise		Compote pomme coing		Compote pomme abricot	
Pêche durable		Yaourt / compote		Fromage blanc/ compote pomme		Petit suisse / compote pomme poire		Yaourt /compote pomme prune		Fromage blanc / compote	
LUNDI 09 Mars		MARDI 10 mars		MERCREDI 11 Mars		JEUDI 12 Mars		VENDREDI 13 Mars			
<u>Appellation d'origine contrôlée</u>		Menu Bio		Menu veggie							
Pêche durable		Poulet mixé		Volaille mixé		Oeuf mixé		Mixé de veau		Colin mixé	
Appellation d'origine contrôlée		Purée de carottes		Purée de chou-fleur		Purée d'haricots verts		Purée de panais		Purée de brocolis	
Viande d'origine France		Semoule fine		Floraline		Semoule fine		Purée de pomme de terre		Purée de patates douces	
100% fraîcheur		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage	
Plat du terroir		Compote Pomme Poire		Compote pomme pêche		Compote pomme banane		Compote de pomme		Compote pomme banane fraise	
Dessert maison		Yaourt / compote pomme pruneaux		Fromage blanc/Compote		Petit suisse / compote pomme		Yaourt / Compote pomme fraise		Fromage Blanc/compote	
LUNDI 16 Mars		MARDI 17 Mars		MERCREDI 18 Mars		JEUDI 19 Mars		VENDREDI 20 Mars			
<u>Nos engagements :</u>		Menu Bio		Menu bio							
Produit local		Bœuf mixé		Poulet mixé		Porc mixé		Oeuf mixé		Poisson mixé	
Dessert maison		Purée de carottes		Purée de potimarron		Purée de courgettes		Purée de brocolis		Purée d'haricot beurre	
Viande d'origine France		Semoule fine		Floraline		Purée de patate douce		Semoule fine		Purée de pomme de terre	
100% fraîcheur		Laitage bio		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage	
Plat du terroir		Compote		Compote pomme poire		Compote		Compote pomme		Compote pomme coing	
Dessert maison		Yaourt / Compote de peche		Petit suisse / compote		Fromage blanc / compote de fraise		Yaourt / Compote pruneaux		Fromage blanc / compote pomme	
LUNDI 23 Mars		MARDI 24 Mars		MERCREDI 25 Mars		JEUDI 26 Mars		VENDREDI 27 Mars			
<u>Menu végétarien</u>		Menu veggie		Menu bio							
Produit local		Œuf mixé		Bœuf mixé		Volaille mixé		Boeuf mixé		Poisson mixé	
Dessert maison		Purée d'aubergine		Purée de petits pois		Purée de brocolis		Purée d'haricots beurre		Purée d'haricots	
Viande d'origine France		Floraline		Purée de pomme de terre		Floraline		Purée de patate douce		Semoule fine	
100% fraîcheur		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage	
Plat du terroir		Compote		Compote pomme banane		Compote de poire		Compote de coing		Compote pomme banane fraise	
Dessert maison		Yaourt / compote pomme poire		Fromage blanc / compote pomme		Petit suisse / compote pomme		Yaourt/ compote pêche		Fromage blanc/ compote	
LUNDI 30 Mars		MARDI 31 Mars		MERCREDI 1 Avril		JEUDI 2 Avril		VENDREDI 3 Avril			
<u>Menu à thème</u>		Menu Veggie									
Produit local		Œuf mixé		Mixé de poulet							
Dessert maison		Purée de courge		Purée de brocolis							
Viande d'origine France		Floraline		Purée de pomme de terre							
100% fraîcheur		Laitage		Laitage							
Plat du terroir		Compote de pomme pêche		Compote pomme fraise							
Dessert maison		Yaourt / compote de pomme		fromage blanc / 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 issus de la pêche durable

CRECHE CUGES-LES-PINS MORCEAUX – Mars 2026



	LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENDREDI 06 Mars	
Labels Egalim :	Emincé de volaille sauce champignons Carotte Riz Yaourt Fruit de saison		Couscous Légumes à couscous Semoule Gouda Compote		Menu veggie Hachi végétarien Brocolis Fromage Fruit de saison		Sauté de bœuf Pôlée pomme de terre et carottes Fromage AOP Fruit de saison		Merlu sauce blanche Epinard Riz Yaourt Compote pomme poire	
Produit issu de Label Rouge										
Menu végétarien	Samos / pain / compote		Yaourt / pain confiture / Fruit		Fromage blanc / compote / boudoir		Yaourt / biscuits / compote		Pain chocolat /Fruit / Fromage blanc	
Haute valeur environnementale	LUNDI 09 Mars		MARDI 10 mars		MERCREDI 11 Mars		JEUDI 12 Mars		VENDREDI 13 Mars	
Appellation d'origine	Menu bio				Menu veggie					
Pêche durable	Poulet grillé Carottes vichy Mélange de céréales Edam Fruit de saison		Volaille aux olives Chou fleur Pâtes Yaourt Compote		Raviolis en sauce Haricot vert Cantal Fruit de saison		Paupiette de veau Purée de pomme de terre panais Fromage blanc Compote pomme fraise		Poisson pané Riz et brocolis sautés Comté AOP Fruit de saison	
Appellation d'origine	Pain confiture / Yaourt / compote		Fruit / gâteau aux pommes / petit suisse		Pain / fromage / compote		Fruit / gâteau du chef / yaourt		Fromage blanc / Compote / madeleine longues	
Nos engagements :	LUNDI 16 Mars		MARDI 17 Mars		MERCREDI 18 Mars		JEUDI 19 Mars		VENDREDI 20 Mars	
Produit local	Menu bio				Menu bio				Menu Bienvenue chez les ch'tis	
Dessert maison	Sauté de bœuf aux carotte Carottes vichy Polenta Yaourt Fruit de saison		Poulet basquaise Riz arlequin Purée de carottes Gouda Salade de fruits		Rôti de porc Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre)		Blanquette de volaille Polenta crémeuse Brocolis vapeur Tomme AOP Compote de pomme		Carottes râpées Waterzoi de colin (pot au feu de poisson) Yaourt nature Fruit	
Viande d'origine France	Pain/ Samos / compote pomme coing		Pain carré de chocolat / Yaourt nature / compote		Petit lu / compote / petit suisse		Fruit / yaourt / pain confiture		Fruit / gâteau au chocolat / f. blanc	
100% fraîcheur	LUNDI 23 Mars		MARDI 24 Mars		MERCREDI 25 Mars		JEUDI 26 Mars		VENDREDI 27 Mars	
Plat du terroir	Menu veggie				Menu bio					
	Quenelle nature sauce aurore Riz Poêlée de légumes de saison Fromage blanc Compote maison		Velouté de pois Steak sauce aux champignons Potatoes maison Comté AOP Fruit de saison		Escalope de volaille Gratin de pâtes au brocolis Yaourt bio Compote pomme poire		Boulettes de bœuf en sauce Petis pois Purée de pomme de terre Carré frais Fruit de saison		Gratin de poisson Haricots vert Riz Faisselle Compote pomme banane fraise	
	Pain confiture / Fruit / yaourt		Boudoir / compote / yaourt		Pain chocolat noir / fruit / Petit suisse		Madeleine longue / yaourt / compote		Pain fromage / Fruit	
Menu végétarien	LUNDI 30 Mars		MARDI 31 Mars		MERCREDI 1 Avril		JEUDI 2 Avril		VENDREDI 3 Avril	
Menu à thème	Menu veggie									
Goûter	Falafel sauce tomate Gratin de courge Laitage Fruit de saison		Escalope de poulet Purée de brocolis Gratin dauphinois Camembert Kiwi							
	Pain confiture / yaourt / compote		Marbré / f. blanc / 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 issus de la pêche durable

