



Menus Crèche de Cuges-les-Pins du 2 au 6 mai 2022



Menus "Petits"				
Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
Jambon blanc Purée de potiron Polenta Yaourt nature Compote pomme abricot	Omelette fraîche nature Purée de carottes Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Compote pomme vanille	Sauté de bœuf & bouillon Purée de courgettes Floraline Petit suisse nature Compote pomme pêche	Rôti de dinde & bouillon Purée d'épinards Purée de patate douce Yaourt nature Compote pomme banane	Colin vapeur & bouillon Purée de haricots verts Semoule Fromage blanc nature Compote pomme abricot
Goûter				
Biscotte Petit suisse nature Compote de pomme	Sablé Yaourt nature Compote pomme coing	Cracotte Fromage blanc nature Compote pomme poire	Boudoir Petit suisse nature Compote pomme fraise	Petit beurre Yaourt nature Compote de pomme
Menus "Grands"				
Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
Carottes râpées & dès d'edam Jambon blanc Tomates à la provençale Polenta Compote pomme abricot	Omelette fraîche nature Carottes sautées Pommes de terre vapeur St Nectaire AOP Pomme rouge	Concombre tzatziki Sauté de bœuf marengo Gratin de courgettes Petit épeautre Petit suisse nature	Rôti de dinde au romarin Gratin d'épinards Coquillettes Coulommiers Banane	Gratin de poisson Haricots verts Riz pilaf Tomme blanche Kiwi
Goûter				
Pain & carré de chocolat Petit suisse nature Fruit de saison	Sablé Yaourt nature Compote pomme coing	Pain Emmental Fruit de saison	Pain & confiture Petit suisse nature Compote pomme fraise	Petit beurre Yaourt nature Compote de pomme

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Menus Crèche de Cuges-les-Pins du 9 au 13 mai 2022



Menus "Petits"				
Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Filet de lieu vapeur & bouillon Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Petit suisse nature Compote pomme vanille	Emincé de bœuf & bouillon Purée d'épinards Floraline Yaourt nature Compote pomme pêche	Sauté de porc & bouillon Purée de betterave Semoule Fromage blanc nature Compote pomme fraise	Navarin d'agneau nature & bouillon Purée de carottes Purée de patate douce Petit suisse nature Compote maison	Saumon vapeur & bouillon Purée de courgettes Polenta Yaourt nature Compote pomme vanille
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Sablé Fromage blanc nature Compote pomme coing	Cracotte Petit suisse nature Compote pomme poire	Petit beurre Yaourt nature Compote pomme banane	Biscotte Fromage blanc nature Compote pomme abricot	Boudoir Petit suisse nature Compote pomme coing
Menus "Grands"				
Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Filet de lieu sauce citron Duo de haricots en persillade Ecrasé de pommes de terre Brie Poire	Carottes râpées Gratin de gnocchis au parmesan & épinards / Yaourt nature	Sauté de porc sauce aigre-douce Petits pois mijotés Semoule Tomme blanche Ananas	Tomates mozzarella Navarin d'agneau Carottes sautées Torsade Compote maison	Saumon sauce basilic Courgettes à la provençale Polenta Cantal AOP Kiwi
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Sablé Fromage blanc nature Compote pomme coing	Pain Vache qui rit Fruit de saison	Pain & confiture Yaourt nature Compote pomme banane	Céréales Lait nature Fruit de saison	Pain & carré de chocolat Petit suisse nature Compote pomme coing

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Menus Crèche de Cuges-les-Pins du 16 au 20 mai 2022



Menus "Petits"				
Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Rôti de porc & bouillon Purée de carottes Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Compote pomme pêche	Colin vapeur & bouillon Purée de potiron Semoule Petit suisse nature Compote pomme fraise	Aiguillettes de poulet & bouillon Purée de courgettes Purée de patate douce Yaourt nature Compote pomme abricot	Sauté de veau & bouillon Purée de haricots verts Polenta Fromage blanc nature Compote pomme vanille	Omelette fraîche nature Purée d'épinards Floraline Petit suisse nature Compote pomme pêche
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Boudoir Yaourt nature Compote pomme poire	Petit beurre Fromage blanc nature Compote pomme banane	Cracotte Petit suisse nature Compote de pomme	Sablé Yaourt nature Compote pomme coing	Biscotte Fromage blanc nature Compote pomme poire
Menus "Grands"				
Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Rôti de porc aux herbes Carottes vichy Ecrasé de pommes de terre Coulommiers Fruit de saison	Filet de colin & citron Petits pois au jus Semoule Tomme noire Salade de fruits	Salade de tomates Aiguillettes de poulet au paprika Courgettes sautées Farfalles Yaourt nature	Colombo de veau Haricots verts persillés Polenta Pont l'Evêque AOP Banane	Concombre & féta Omelette fraîche nature Ratatouille Riz basmati Cake aux pépites de chocolat maison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain & confiture Yaourt nature Compote pomme poire	Petit beurre Fromage blanc nature Compote pomme banane	Pain Mimolette Fruit de saison	Sablé Yaourt nature Compote pomme coing	Pain & carré de chocolat Fromage blanc nature Fruit de saison

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Menus Crèche de Cuges-les-Pins du 23 au 27 mai 2022







Menus "Petits"				
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
<p>Sauté de dinde & bouillon</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Sauté de bœuf & bouillon</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Floraline</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Filet de lieu vapeur & bouillon</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Pont de l'Ascension</p>	
<p>Goûter</p> <p>Boudoir</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Goûter</p> <p>Cracotte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Goûter</p> <p>Sablé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pomme coing</p>		
Menus "Grands"				
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
<p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Brocolis gratiné</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme</p>	<p>Melon</p> <p>Coquillettes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Filet de lieu au basilic</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>St Paulin</p> <p>Poire</p>	<p>Pont de l'Ascension</p>	
<p>Goûter</p> <p>Céréales</p> <p>Lait nature</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Goûter</p> <p>Pain</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter</p> <p>Sablé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pomme coing</p>		

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Menus Crèche de Cuges-les-Pins du 30 mai au 3 juin 2022



 Menus "Petits" 				
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 1er juin	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin
Sauté de bœuf & bouillon Purée de brocolis Floraline Yaourt nature Compote pomme fraise	Emincé de veau & bouillon Purée de carottes Semoule Fromage blanc nature Compote pomme banane	Dos de colin vapeur & bouillon Purée de courgettes Purée de patate douce Petit suisse nature Compote pomme abricot	Filet de poulet & bouillon Purée d'épinards Polenta Yaourt nature Compote pomme coing	Saumon vapeur & bouillon Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Compote pomme pêche
Goûter Sablé Petit suisse nature Compote pomme poire	Goûter Petit beurre Yaourt nature Compote pomme pêche	Goûter Biscotte Fromage blanc nature Compote de pomme	Goûter Boudoir Petit suisse nature Compote pomme vanille	Goûter Cracotte Yaourt nature Compote pomme coing
 Menus "Grands" 				
Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 1er juin	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin
Concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce tomate Brocolis gratinés Riz de Camargue Yaourt nature	Salade de tomates & féta Rôti de veau au jus Carottes vichy Blé Compote pomme banane	Dos de colin sauce à l'aneth Courgettes sautées Lentilles mijotées Rondelé Melon de Pays	Filet de poulet rôti Epinards béchamel Tortis Cantal AOP Fraises	Saumon sauce au citron Haricots verts Pommes de terre vapeur Bûche de chèvre Pomme
Goûter Pain Edam Fruit de saison	Goûter Petit beurre Yaourt nature Fruit de saison	Goûter Pain & confiture Fromage blanc nature Compote de pomme	Goûter Pain & carré de chocolat Petit suisse nature Compote pomme vanille	Goûter Gâteau à la fleur d'oranger maison Yaourt nature Compote pomme coing

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.