































MENUS CRÈCHES GRANDS

du 9 au 13 mai 2022

LUNDI 09/05	MARDI 10/05	MERCREDI 11/05	JEUDI 12/05	VENDREDI 13/05
Betteraves et maïs vinaigrette 	Pommes de terre en salade 	Boulogour printanier 	Concombres vinaigrette	Lentilles du Gers en salade  
Sauté de veau  	Émincés de poulet au jus  	Chipolatas IGP Sud-Ouest  	Filet de colin sauce Nantua 	Rôti de dindonneau au jus  
Semoule au beurre 	Purée Crécy  	Petits pois au jus 	Riz camarguais au beurre   	Haricots verts au beurre  
Emmental 	Purée pomme abricot 	Camembert	Cocktail de fruits	Saint paulin
Kiwi de l'Adour   		Banane		Pomme 
Flan à la vanille		Fromage blanc sucré		Yaourt à la vanille 

Goûter



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.
Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

