



























# MENUS CRÈCHES GRANDS

du 16 au 20 mai 2022

| LUNDI 16/05  | MARDI 17/05  | MERCREDI 18/05  | JEUDI 19/05   | VENDREDI 20/05   |
|--|--|---|---|--|
| Macédoine vinaigrette  | Taboulé<br>   | Salade de blé à la provençale<br>  | Carottes des Landes râpées vinaigrette<br>  | Haricots blancs en salade<br>   |
| Sauté de porc IGP Sud-Ouest marengo<br>   | Poisson meunière   | Escalope de poulet au jus<br>   | Rôti de bœuf<br>                            | Jambon blanc braisé<br>   |
| Mini fusilli au beurre   | Ratatouille niçoise<br>   | Purée de céleri rave<br>   | Pommes rosty  | Chou-fleur béchamel<br>   |
| Purée pomme poire<br>   | Saint nectaire<br><br>Kiwi de l'Adour<br>   | Fraises<br>  | Tome noire<br><br>Pêches au sirop   | Banane   |
| Petits suisses sucrés  |  | Yaourt artisanal sucré<br>  |   | Tapioca au lait<br>   |

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.

