
































# MENUS SCOLAIRES

## du 9 au 13 mai 2022

LUNDI 09/05	MARDI 10/05	MERCREDI 11/05	JEUDI 12/05	VENDREDI 13/05 
<p>Betteraves et maïs vinaigrette</p> 	<p>Pommes de terre en salade</p> 	<p>Boullgour printanier</p> 	<p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Lentilles du Gers en salade</p>  
<p>Sauté de veau</p>   	<p>Émincés de poulet au jus</p>  	<p>Chipolatas IGP Sud-Ouest</p>  	<p>Filet de colin sauce Nantua</p> 	<p>Crêpes au fromage</p>
<p>Semoule au beurre</p> 	<p>Purée Crécy</p>   	<p>Petits pois au jus</p> 	<p>Riz camarguais au beurre</p>   	<p>Haricots verts au beurre</p>  
<p>Emmental</p>  <p>Kiwi de l'Adour</p>   	<p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Mini babybel</p>  <p>Banane</p>	<p>Six de Savoie</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Yaourt à la vanille</p> 



*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.*