


































# MENUS CRÈCHES GRANDS

Du 13 au 17 avril 2026

LUNDI 13/04	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04	VENDREDI 17/04
Choudou en salade 	Boulgour bio printanier  	Radis émincés vinaigrette	Salade Crécy 	Houmous de pois chiches bio du Sud-Ouest aux pimentos   
Chipolatas IGP Sud-Ouest 	Sauté de poulet sauce suprême  	Rôti de bœuf 	Omelette nature bio et sauce tomate  	Filet de petit colin MSC sauce meunière 
Petits pois au jus  	Haricots beurre 	Pommes smile	Riz bio IGP Camargue au beurre   	Brocoli au beurre
Cantal  Kiwi 	Orange bio 	Tomme blanche  Purée pomme abricot	Pomme bio 	Vache qui rit bio  Purée pomme fraise bio 
Yaourt bio brebis nature  		Yaourt nature au lait entier bio  		Semoule au lait  

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.

1 : origine UE 2 : origine non-UE