














# MENUS CRÈCHES GRANDS

du 15 au 19 avril 2024

LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI 17/04	JEUDI 18/04	VENDREDI 19/04
Taboulé bio aux raisins 	Salade verte et mimolette	Duo de carotte cèleri vinaigrette 	Salade de coquillettes bio 	Macédoine vinaigrette
Sauté de poulet sauce suprême 	Rôti de porc au jus 	Rôti de bœuf au jus 	Tarte façon florentine artisanal	Poisson meunière
Chou-fleur sauté	Petits pois au jus	Potatoes pops	Carottes des landes sautées 	Haricots verts au beurre
Gouda Purée de pomme poire bio 	Quatre quart et crème anglaise	Edam Flan vanille nappé au caramel bio 	Banane	Emmental bio  Orange bio 
Yaourt au sucre de canne		Pomme bio 		Tapioca 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.*