















MENUS CRÈCHES GRANDS

du 22 au 26 avril 2024

LUNDI 22/04	MARDI 23/04	MERCREDI 24/04	JEUDI 25/04	VENDREDI 26/04
Betteraves bio vinaigrette 	Salade coleslaw 	Salade de riz bio  	Radis et beurre	Concombres vinaigrette
Lasagnes aux légumes	Confit de porc 	Emincés de poulet au jus  	Escalope hachée de veau au jus	Brandade à l'ancienne
	Ecrasé de pommes de terre frais 	Haricots verts bio au beurre 	Piperade basquaise	Salade iceberg
Chanteneige bio  Kiwi de l'Adour 	Pomme cuite	Cantal Orange bio 	Eclair au chocolat	Tome noire Pomme bio 
Petits suisses sucrés		Flan vanille nappé au caramel bio 		Yaourt artisanal sucré

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.

