














# MENUS CRÈCHES GRANDS

Du 11 au 15 mai 2026

LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Œuf dur 	Pommes de terre en salade 	Concombre à la bulgare 	FERIE	FERMEE
Ragoût de pois chiche bio au cumin 	Blanc de poulet au jus 	Bolognaise au bœuf de Chalosse 		
Semoule bio au beurre 	Carottes parisiennes	Coquillettes bio semi complètes nature et emmental râpé 		
Emmental bio Melon jaune 	Purée de pomme pêche bio 	Kiri bio Purée pomme pêche bio 		
Fromage blanc bio nature 		Yaourt artisanal HVE nature 		

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