


















MENUS CRÈCHES GRANDS

du 13 au 17 mai 2024

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Radis et beurre	Carottes râpées vinaigrette	Duo boulgour quinoa bio	Houmous bio du Gers aux pimentos et chips mexicaine nature	Concombres vinaigrette
				
Pizza bio aux 3 fromages artisanale	Rôti de bœuf	Emincés de poulet au jus	Chipolatas bio	Filet de colin sauce armoricaine
				
Courgettes bio niçoise	Potatoes pops	Purée de céleri rave	Haricots verts bio au beurre	Riz bio camarguais au beurre
				
Carré frais bio Marmelade de poire	Yaourt bio à la pêche	Cantal Banane	Fraises	Emmental bio Yaourt bio à la vanille
				 
Crème dessert à la vanille bio		Fromage blanc artisanal		Kiwi de l'Adour
				

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.

