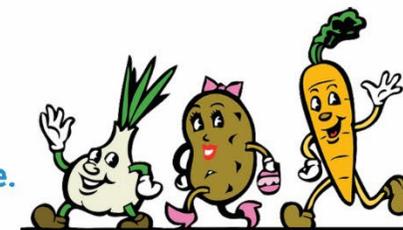


# Menu école du Cros

Menus prévisionnels établis par Marc Dimarino, cuisinier, et validés par Carole Boulanger, Diététicienne.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Semaine</b> <b>Du 17 au 21 mars</b> <b>2025</b>	Salade composée Steak haché  Frite Crème dessert vanille	<u>Menu végétarien</u>  Velouté de potiron Ravioli épinard et ricotta  Fromage  Fruit	Daube provençale  Gnocchi à la romaine Petit suisse Compote	Salade de pois chiche Bouchée de colin meunière Jardinière de légumes Fromage  Fruit
<b>Semaine</b> <b>Du 24 au 28 mars</b> <b>2025</b>	<u>Menu végétarien</u>  Endive au gruyère Tortilla Ratatouille Fruit	Escalope de poulet viennois Haricot vert  Fromage Tarte aux fruits	Coleslaw Filet de poisson au curry  Riz pilaf  Fromage  Salade de fruits	Salade verte Sauté de veau  Pâte au jus  Mousse au chocolat
<b>Semaine</b> <b>Du 31 mars au 04</b> <b>avril 2025</b>	Sauté d'agneau  Semoule  légumes Petit suisse Fruit	Salade de pâte Fish and chips de colin  Petit pois et carotte  Fromage  Compote	<u>Menu végétarien</u>  Carotte râpée Pané de blé épinard et emmental Trio de légumes Fruit	Betterave Saucisse de Toulouse  Haricot blanc Fromage  Flan pâtissier



BIO



Viande Label Rouge



Pêche durable



Plein filet de poisson



Menu végétarien



Bon et engagé

Tous les fromages et laitages sont BIO selon la disponibilité du fournisseur

