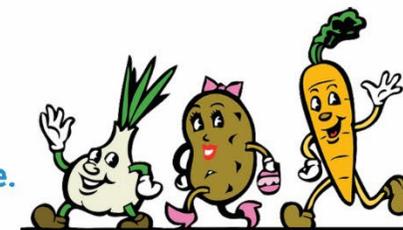


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Semaine Du 24 au 28 février 2025	Salade verte Saucisse grillée Lentille ménagère  Fromage  Fruit	Menu végétarien  Velouté de légumes Couscous végétarien  Semoule  aux légumes Crème dessert chocolat	Sauté de veau printanier  Macaroni  Petit suisse Fruit	Salade d'ébly Filet de poisson meunière  Gratin de brocolis  Fromage  Compote
Semaine Du 03 au 07 mars 2025	Betterave Nuggets de colin  Carotte sautée  Fromage  Tarte aux pommes	Mijoté de bœuf aux carottes  Riz  Fromage  Fruit au sirop	Menu végétarien  Friand au fromage  Omelette  Gratin d'épinard Fruit	Velouté de légumes Jambon blanc Gratin de pâte  Fromage  Flan au caramel
Semaine Du 10 au 14 mars 2025	Salade verte Blanquette de veau  Pomme de terre vapeur Petit pot glacé	Brochette de poisson meunière  Mélange de légumes sautés Fromage  Fruit	Œuf mimosa Filet de poulet aux champignons Purée Petit suisse Fruit	Menu végétarien  Carotte râpée Feuilleté chèvre et épinard Haricot vert  Fromage  Compote



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

