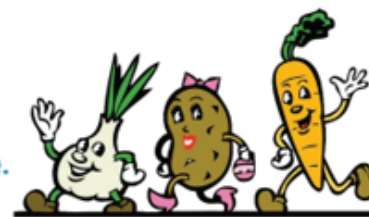




# Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine</b> <b>Du 04 Au 08</b> <b>novembre 2024</b>	Salade verte Steak haché Frite Crème dessert au chocolat	<b>Menu végétarien</b> Carotte râpée Nems aux légumes Riz cantonais végétarien Fromage Fruit	Gardiane de taureau Riz de Camargue Petit suisse Compote	Salade d'ébly Feuilleté du pêcheur Haricot vert Fromage Fruit
<b>Semaine</b> <b>Du 11 Au 15</b> <b>novembre 2024</b>	<b>FÉRIÉ</b>	Roti de dinde Jardinière de légumes Fromage Clafoutis	Salade composée Filet de poisson au curry Riz pilaf Fromage Salade de fruits	Endive à l'emmental Sauté de veau façon Corse Macaroni Chocolat liégeois
<b>Semaine</b> <b>Du 18 Au 22</b> <b>novembre 2024</b>	Sauté d'agneau aux légumes Semoule Yaourt aromatisé Fruit	Salade de pâte Brochette de poisson meunière Carotte sautée Fromage Compote	<b>Menu végétarien</b> Carotte râpée Feuilleté chèvre/épinard Gratin de choux fleur Fruit	Salade verte Hachis parmentier Fromage Crème brûlée
<b>Semaine</b> <b>Du 25 Au 29</b> <b>novembre 2024</b>	<b>Menu végétarien</b> Tarte au thon et à la tomate Légumes sautés Fromage Tarte aux pommes	Salade piémontaise Cordon bleu Haricot vert Fromage Fruit	Coleslaw Sauté de bœuf aux carottes Purée Yaourt aux fruits	Betterave Quenelle nature à la sauce tomate Gnocchi Fromage Fruit
<b>Semaine</b> <b>Du 02 Au 06</b> <b>décembre 2024</b>	<b>Menu végétarien</b> Carotte râpée Œuf dur florentine Gratin d'épinard Fromage Beignet aux pommes	Crudité panachée Nuggets de volaille Trio de légumes poêlé Fromage Mousse au chocolat	Salade aux œufs durs Hachis parmentier de la mer Yaourt à la vanille	Echine de porc Aux herbes Pomme paillasson Fromage Fruit
<b>Semaine</b> <b>Du 09 Au 13</b> <b>décembre 2024</b>	Salade composée Chipolata Pomme de terre Rissolée Fromage Fruit	<b>Menu végétarien</b> Endive aux noix Ravioli épinard/ricotta Yaourt aux fruits	Sauté de veau aux petits légumes Pâte Petit suisse aromatisé Fruit	Salade de lentille Filet de poisson meunière Gratin de brocolis Fromage Compote
<b>Semaine</b> <b>Du 06 Au 20</b> <b>décembre 2024</b>	Betterave Bouchée de colin à la tomate Haricot vert Fromage Tarte aux pommes	Daube provençale Purée de potiron Fromage Compote	<b>Menu végétarien</b> Feuilleté à l'emmental Nuggets de blé Légumes poêlés Fruit	<b>REPAS DE NOEL</b> 



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

