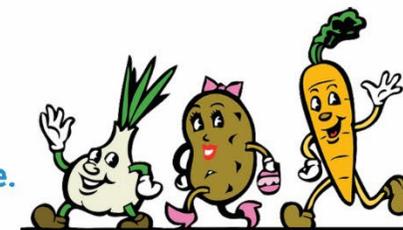


# Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine</b> <b>Du 29 septembre au</b> <b>03 octobre 2025</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade verte Tortilla Ratatouille Fromage Flan pâtissier	Tomate à la féta Cordon bleu Gratin de courgette Crème à la vanille	Quiche lorraine Filet de poisson  sauce armoricaine Riz pilaf Yaourt aux fruits	Rôti de porc Gratin dauphinois Fromage Fruit
<b>Semaine</b> <b>Du 06 au 10 octobre</b> <b>2025</b>	Endive Chipolata grillée  Lentille Fromage Fruit	<b>Menu végétarien</b> Carotte râpée Lasagne bolognaise Chocolat liégeois	Sauté de veau aux légumes Purée Petit suisse Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Haricot vert Fromage Compote
<b>Semaine</b> <b>Du 13 au 17 octobre</b> <b>2025</b>	Betterave Brochette de poisson Carotte sautée Fromage Yaourt	Sauté de bœuf aux carottes Pâte au jus Fromage Salade de fruits	<b>Menu végétarien</b> Friand au fromage Bouchée aux légumes Poêlée de légumes Fruit	Salade composée Nuggets de poulet Gratin de pâte Fromage Beignet aux pommes



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

