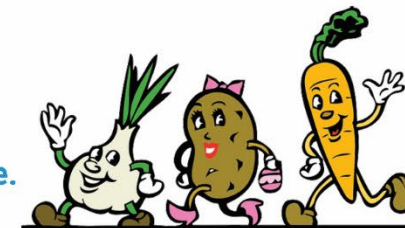


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 03 au 07 novembre 2025	Salade verte Steak haché  Frite Crème dessert	Menu végétarien  Carotte râpée Nems aux légumes Riz  cantonais Fromage  Fruit	Sauté de bœuf  aux carottes Purée Petit suisse sucré Compote	Salade de riz  Pané de poisson à la tomate Poêlée de légumes Fromage  Fruit
Semaine Du 10 au 14 novembre 2025	Filet de poulet aux champignons Gratin de choux fleur  Fromage  Flan pâtissier	FÉRIER	Crudité Gratin de fruit de mer Riz pilaf  Fromage  Salade de fruits	Salade composée Sauté de veau  Marengo Pâte  Chocolat liégeois 
Semaine Du 17 au 21 novembre 2025	Sauté d'agneau  Semoule  aux légumes Yaourt aux fruits  Fruit	Salade piémontaise Poisson meunière  Haricot vert Fromage  Compote	Menu végétarien  Betterave Cappelletti épinard et ricotta  Fruit	Crudité Cordon bleu Gratin dauphinois Fromage  Mousse au chocolat



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

