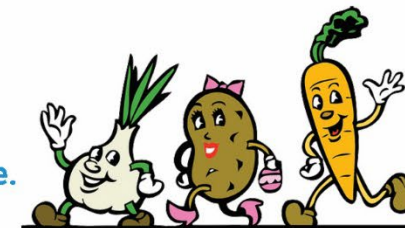


























Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 05 au 09 janvier 2026	Salade verte Steak haché   Frite Fruit	Velouté de légumes Quenelle en sauce Riz pilaf  Fromage  Crème dessert	Mijoté de bœuf  Pomme de terre vapeur Petit suisse Compote	Salade piémontaise  Poisson meunière  Haricot vert  Fromage  Fruit
Semaine Du 12 au 16 janvier 2026	Friand au fromage Raviolis épinard et ricotta  Fruit	Filet de poulet aux champignons Gratin de brocolis  Fromage  Fruit	Crudité Hachis parmentier de la mer  Fromage  Salade de fruit	Salade composée  Sauté de veau  Pate au jus  Fromage blanc aux fruits 
Semaine Du 19 au 23 janvier 2026	Boulette d'agneau Semoule  aux légumes Yaourt sucré Fruit	Salade de pâte  Poisson meunière  Carotte vichy  Fromage  Compote	Betterave Crousty fromage Petit pois et carotte Fruit	Crudité Cordon bleu Pomme noisette 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

