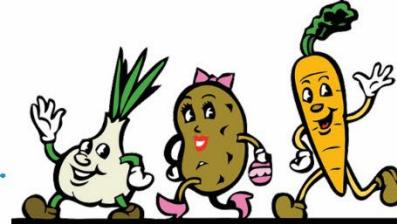


Menu école du Cros

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



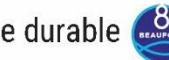
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 05 au 09 janvier 2026	Salade verte Steak haché Frite Fruit	Velouté de légumes Quenelle en sauce Riz pilaf Fromage Crème dessert	Mijoté de bœuf Pomme de terre vapeur Petit suisse Compote	Salade piémontaise Poisson meunière Haricot vert Fromage Fruit
Semaine Du 12 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