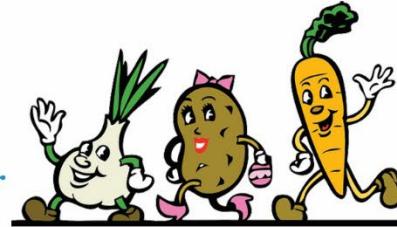


# Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine Du 26 au 30 janvier 2026</b>	Colin fish and chips Poêlée de légumes Fromage Crème dessert	Quiche lorraine Poulet rôti aux herbes Haricot vert persillés Fromage Fruit	Crudité Daube provençale Gnocchi à la romaine Yaourt aromatisé	Potage Bouchée de blé et épinard Purée de courge Fromage Fruit



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