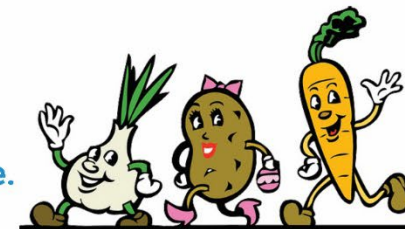










Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 26 au 30 janvier 2026	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

