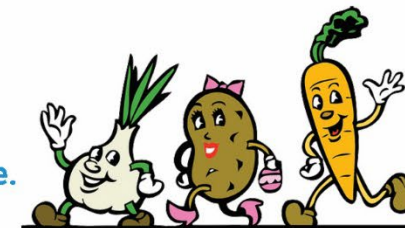


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 02 au 06 février 2026	Menu végétarien Betterave Œufs durs florentine Gratin d'épinard Fromage Crêpe chocolat/chantilly	Crudité Escalope de poulet viennoise Duo de carottes Fromage Chocolat liégeois	Salade verte aux œufs durs Gratin de fruit de mer Riz pilaf Yaourt aux fruits	Échine de porc Pomme paillasson Fromage Fruit
Semaine Du 09 au 13 février 2026	Crudité Chipolata grillée Lentille ménagère Fromage Fruit	Menu végétarien Crudité Tortilla aux pommes de terre Haricot vert Petit suisse aromatisé	Sauté de veau printanier Riz Yaourt aromatisé Fruit	Salade d'ébly Filet de poisson meunière Gratin de choux fleur Fromage Compote



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

