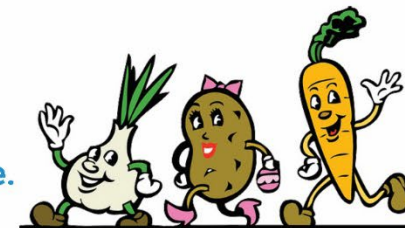











# Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine</b> <b>Du 26 au 30</b> <b>janvier 2026</b>	Colin fish and chips   Poêlée de légumes  Fromage  Crème dessert	Crudité  Poulet rôti  aux herbes Haricot vert  Fromage  Fruit	Crudité  Daube  provençal Gnocchi  Yaourt aromatisé 	Menu végétarien  Potage  Bouchée de blé 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

