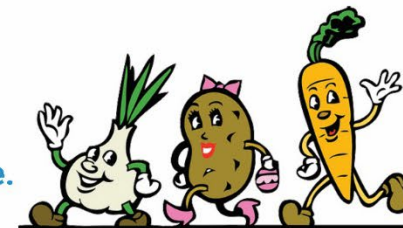


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 02 au 06 mars 2026	Salade verte Steak haché  Frite Crème dessert chocolat	Menu Végétarien  Carotte râpée Quenelle en sauce Riz  Fromage  Fruit	Gardianne de taureau  Purée Petit suisse  Compote	Salade piémontaise  Filet de poisson meunière Haricot vert  Fromage  Fruit
Semaine Du 09 au 13 mars 2026	Menu végétarien  Friand au fromage Ravioli épinard et ricotta  Fruit	Filet de poulet Gratin de choux fleur Fromage  Flan pâtissier	Endive aux œufs durs Filet de poisson  au curry Ebly Fromage  Salade de fruits	Salade composée Sauté de veau  aux carottes  Pâte  Fromage blanc aux fruits rouges
Semaine Du 16 au 20 mars 2026	Sauté d'agneau  Semoule  aux légumes Yaourt  Fruit	Salade de pâte  Fish and chips de colin  Poêlée de légumes Fromage  Compote	Menu végétarien  Betterave Crousti fromage Petit pois et carotte Fruit	Salade verte Hachis parmentier Fromage  Mousse au chocolat



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

