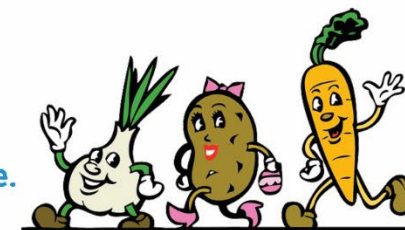


















Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 30 mars au 03 avril 2026	Crudité Tortilla aux pommes de terre Ratatouille Fromage  Tarte aux pommes	Salade composée Cordon bleu Carotte sautée  Fromage  Crème dessert	Salade de thon Filet de poisson   sauce armoricaine Riz pilaf  Petit suisse aux fruits 	Sauté de porc  aux olives Gnocchi Fromage  Fruit
Semaine Du 06 au 10 avril	FÉRIÉ	Betterave Jambon Pâte  Fromage  Fruit	Crudité Sauté de veau  printanier Purée Yaourt  Fruit	Salade d'ébly Filet de poisson  meunière Haricot vert  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

