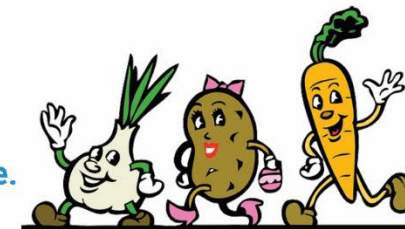





















Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 27 avril au 01 mai 2026	Salade verte Filet de poisson au corn flakes  Gratin de courgettes  Fromage  Tarte au chocolat	Sauté de porc  aux carottes Semoule  Fromage  Salade de fruits	Menu végétarien  Friand au fromage Omelette Poêlée de légumes Fruit	FÉRIÉ
Semaine Du 04 au 08 mai 2026	Filet de poisson  en sauce Carotte sautée  Fromage  Fruit	Crudité Blanquette de veau  Riz  Crème dessert	Œuf mimosa Filet de poulet basquaise Pâte  Petit suisse  Fruit	FÉRIÉ
Semaine Du 11 au 15 mai 2026	Crudité Steak haché  Frite  Crème dessert	Menu végétarien  Crudité Triangle de légumes à l'emmental Riz  en sauce tomate Fromage  Fruit	FÉRIÉ	FÉRIÉ



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

