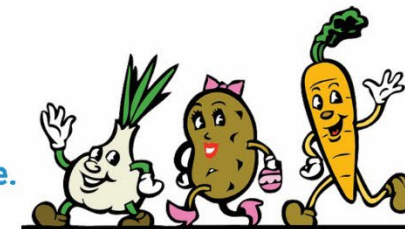

















Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 18 au 22 mai 2026	Menu végétarien  Friand au fromage Ravioli épinard et emmental  Fruit	Cuisse de poulet rôti Haricot vert Tarte au chocolat	Crudité  Filet de poisson  au curry Riz pilaf  Fromage  Salade de fruits	Crudité  Sauté de veau marengo Purée Crème dessert
Semaine Du 25 au 29 mai 2026	FÉRIÉ	Taboulé Poisson meunière  Carotte sautée  Fromage  Compote	Menu végétarien  Crudité Pané au fromage Courgette   aux oignons Fruit	Crudité Saucisse de Toulouse Haricot blanc Fromage  Chocolat liégeois 



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

