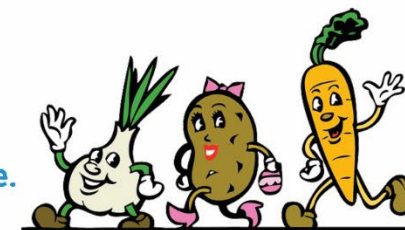


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 01 au 05 juin 2026	Nuggets de colin Poêlée de légumes Fromage Sorbet aux fruits	Salade d'ébly Filet de poulet viennois Haricot vert Fromage Fruit	Crudité Gardianne de taureau Riz de camargue Flan	Menu végétarien Crudité Hachis parmentier Fromage Fruit
Semaine Du 08 au 12 juin 2026	Menu végétarien Crudité Œuf dur florentine Gratin d'épinard Fromage Tarte aux pommes	Crudité Corbon bleu Ratatouille Petit suisse	Quiche lorraine Filet de poisson sauce armoricaine Riz pilaf Fromage blanc à la vanille	Sauté de porc Gnocchi à la romaine Fromage Fruit
Semaine Du 15 au 19 juin 2026	Crudité Chipolata grillée Lentille ménagère Fromage Fruit	Menu végétarien Crudité Ravioli épinard et ricotta Crème dessert	Sauté de veau printanier Purée Petit suisse Fruit	Salade de pâte Poisson meunière Duo de carotte sautée 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

