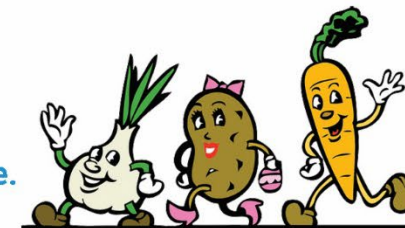

















Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 22 au 26 juin 2026	Crudité Poisson pané  Courgette  aux oignons Fromage  Bâtonnet vanille	 Sauté de bœuf aux carottes Pâte  Fromage  Salade de fruits	Menu végétarien  Friand au fromage Bouché de blé/emmental et épinard Ratatouille Fruit	Crudité Saucisse de Toulouse  Haricot blanc Fromage  Crème dessert
Semaine Du 29 juin au 03 juillet 2026	Crudité Sauté de veau marenco  Gnocchi Chocolat liégeois 	Menu végétarien  Calamar à la romaine Haricot vert  Fromage  Fruit	Feuilleté à la saucisse Filet de poulet au curry Riz  Petit suisse Fruit	Hamburger Frite Sundae caramel



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

