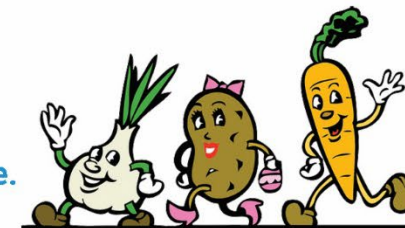


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Semaine Du 02 au 04 septembre 2026		Crudité Steak haché  Frite Chocolat liégeois	Sauté de bœuf  aux carottes Gnocchi à la romaine Petit suisse Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Courgette sautée Fromage  Compote
Semaine Du 07 au 11 septembre 2026	Menu végétarien  Friand au fromage Lasagne végétarienne Yaourt aux fruits  Fruit	Filet de poulet viennois Poêlée de légumes Fromage  Tarte aux pommes	Crudité Filet de poisson à la sauce armoricaine Riz  Fromage  Salade de fruits	Crudité Sauté de veau  marengo Gnocchi  Crème dessert 
Semaine Du 14 au 18 septembre 2026	Sauté d'agneau  Semoule  Petit suisse  Fruit	Salade de pâte  Filet de poisson meunière Haricot vert  Fromage  Compote	Menu végétarien  Betterave Crousty fromage Gratin de courgette  Fruit	Crudité Chipolata  Lentille ménagère Fromage  Flan au 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

