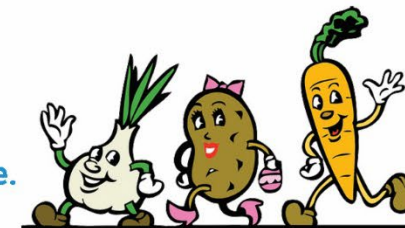


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 05 au 09 octobre 2026	Betterave Jambon Pomme de terre rissolée Fromage  Fruit	Menu végétarien  Crudité Hachis végétarien Crème dessert	Sauté de veau printanier  Pâte  Fromage  Fruit	Taboulé Filet de poisson  meunière Haricot vert Fromage  Compote
Semaine Du 12 au 16 octobre 2026	Crudité Brochette de poisson  Poêlée  de légumes Fromage  Flan pâtissier	Sauté de bœuf  aux carottes Gnocchi  Fromage  Salade de fruits	Menu végétarien  Friand au fromage Crousty fromage Gratin de chou-fleur  Fruit	Crudité Saucisse  de Toulouse Haricot blanc à la tomate Fromage  Crème dessert



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

