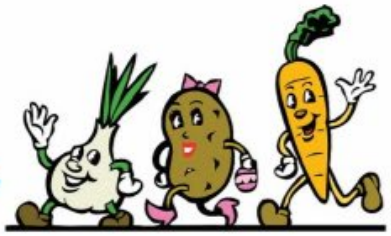
Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 06 novembre 2026	Crudité Blanquette de veau Riz pilaf Crème dessert	Poisson pané Duo de carottes Fromage Fruit	Crudité Poulet basquaise Purée Petit suisse Fruit	**Menu végétarien** Crudité Tortilla Ratatouille Fromage Compote
Semaine du 09 au 13 novembre 2026	Crudité Steak haché Frite Flan au caramel	**Menu végétarien** Crudité Tomate farcie Pâte Fromage Fruit	Gardiane de taureau Riz de Camargue Petit suisse Compote	Salade sarladaise Nuggets de colin Haricot vert Fromage Fruit
Semaine du 16 au 20 novembre 2026	**Menu végétarien** Crudité Œuf dur florentine Gratin d'épinard Fruit	Rôti de dinde aux champignons Printanière de légumes Fromage Tarte au chocolat	Crudité Filet de poisson au curry Riz Fromage Compote	Crudité Sauté de veau Carotte et pomme de terre sautés Mousse au chocolat

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