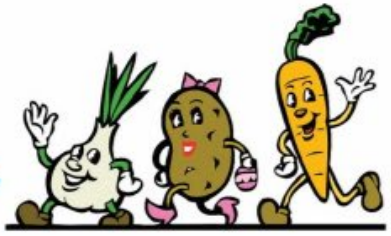
Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 23 au 27 novembre 2026	Couscous à l'agneau semoule Yaourt aux fruits Fruit	Salade de pâte Filet de colin meunière Gratin de courgette Fromage Fruit au sirop	**Menu végétarien** Betterave Pané au fromage Gratin de brocolis Fruit	Crudité Hachis parmentier Fromage Crème dessert
Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026	Crousti de colin Carotte sautée Fromage Glace	Salade de riz Escalope de poulet viennoise Poêlée maraîchère Fromage Fruit	Crudité Sauté de bœuf aux carottes Gnocchi Chocolat liégeois	**Menu végétarien** Crudité Lasagne végétarienne Fromage Fruit
Semaine du 07 au 11 décembre 2026	**Menu végétarien** Betterave Omelette au fromage Haricot vert persillé Fromage Tarte aux pommes	Crudité Cordon bleu Petit pois et carotte Petit suisse Flan pâtissier	Quiche lorraine Gratin de poisson riz Fromage blanc aux fruits	Sauté de porc aux olives Pâte au jus Fromage Fruit

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