


Menus de l'école du Cros - Eguilles

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 9 au 13/03	Salade verte Steak haché Frites Comté Compote	Velouté de légumes Sauté d'agneau printanier Semoule St Nectaire Fruit	Cruautés Jambon blanc Pâtes au beurre Yaourt Fruit	Tomates aux fines herbes Poisson meunière Gratin de brocolis Cantal Tarte aux pommes
semaine du 16 au 20/03	Carottes râpées Omelette à l'emmental Pavés de légumes Flan caramel et biscuit	Salade verte Daube provençale Purée St Moret Fruit	Velouté de légumes Echine de porc moutarde Haricots verts Samos Fruit	Cake aux lardons Poisson sauce armoricaine Riz pilaf St Albret Fruit
semaine du 23 au 27/03	Salade composée Lasagnes à la bolognaise Emmental Salade de fruit	Potage Sauté de veau marengo Pâtes Petit suisse Fruit	Endives aux noix Filet de poisson Carottes sautées Tomme de Savoie Flan pâtissier	Tomates aux fines herbes Chipolatas pavés de légumes Crème de roquefort Fruit
semaine du 30/03 au 3/04	Cruautés panachées Rôti de Dindonneau aux champignons Pommes sautées Yaourt aux fruits	Couscous à l'agneau Semoule et légumes Pavé Daphinois Fruit	Pizza Escalope de volaille Haricots beurre Fromage blanc Fruit	Carottes râpées Paella aux fruits de mer Kiri Millefeuille

*Menus prévisionnels établis par Marc Dimarino, cuisinier. Validés par Carole Boulanger, diététicienne
 Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.