

Menu école du Cros

Date	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 22 au 26/02	Salade verte Steak haché Frites Comté Compote	Velouté de légumes Sauté d'agneau Semoule St Nectaire Fruit	Crudités Jambon blanc Pâtes au beurre Yaourt Fruit	Betteraves Filet de poisson meunière Gratin de brocolis Cantal Fruit
semaine du 29/02 au 04/03	Carottes râpées Omelette à l'emmental Pavés de légumes Tarte aux pommes	Salade verte Daube provençale Purée St Moret Fruit	Velouté de légumes Echine de porc à la moutarde Haricots verts Samos Fruit	Crudités Poisson sauce armoricaine Riz St Albret Fruit
semaine du 07 au 11/03	Salade composée Lasagnes à la bolognaise Emmental Salade de fruits	Carottes râpées Sauté de veau marengo Pâtes Petit suisse Fruit	Cake aux lardons Filet de poisson meunière Carottes sautées Tomme de Savoie Fruit	Crudités panachées Rôti de dindonneau aux champignons Pommes sautées Yaourt aux fruits
semaine du 14 au 18/03	Céleri et pommes râpées Chipolatas Lentilles Crème de roquefort Fruit	Couscous à l'agneau Pavé Dauphinois Fruit	Pizza Escalope de volaille Haricots beurre Fromage blanc Fruit	Carottes râpées Gratin de fruits de mer Riz Flan caramel



Menu école du Cros

Date	lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 21 au 25/03	Salade de pâtes Rôti de veau Carottes St Paulain Fruit	Crudités Escalope de porc Purée Petits suisses Fruit	Quiche lorraine Filet de poisson Gratin de chou fleur Fruit	Endives Gigot d'agneau Petits pois et carottes Petit Louis Fruit
semaine du 28/03 au 01/04		Coleslaw Oeufs durs florentine Epinards Chèvre Millefeuille	Salade piémontaise Cuisse de poulet basquaise Gratin de brocolis Fromage blanc Fruit	Carottes râpées Hachis Parmentier de la mer Petit suisse Compote

