


## Menus\* de l'école du Cros - Eguilles

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 3 au 7/11</b>	Laitue vinaigrette Steak haché Frites Comté Compote	Salade composée Raviolis à la tomate St Nectaire Fruit	Carottes râpées Escalope de volaille forestière Gratin de courgette Cantal Fruit	Crudités Pavé de poisson, crème à l'aneth Riz pilaf Petits suisses Fruit
<b>semaine du 10 au 14/11</b>	Crudités Oeufs durs florentine Roitelet Fruit		Crudités Carbonade de boeuf Gnocchis à la romaine Rondelé Fruit	Quiche lorraine Filet de poisson Carottes Vichy Crème de roquefort Fruit
<b>semaine du 17 au 21/11</b>	Carottes râpées Cuisse de poulet Purée de courge et pommes de terre Yaourt nature Compote	Crudités Saucisses Lentilles Yaourt aux fruits	Crudités Sauté d'agneau aux légumes Kiri Eclair au chocolat	Crudités Gratin de fruits de mer Eby Petit suisse Fruit
<b>semaine du 24 au 28/11</b>	Endives aux noix et roquefort Jambon blanc Pommes grenailles Fruit	Céleri remoulade Rôti de veau Salsifis au jus Emmental Tarte aux pommes	Crudités panachées Escalope de porc haricots blancs Fromage blanc Compote	Salade verte aux oeufs durs Filet de hoki aux 3 céréales Gratin de brocolis St moret Fruit

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