


Menus* de l'école du Cros - Eguilles

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 1 au 4/09		Salade de tomates bio Steak haché grillé Frites Fromage Glace	Taboulé Omelette au fromage Ratatouille Cantal Fruit	Carottes râpées bio Poisson meunière Duo de courgettes Fromage blanc Fruit
semaine du 7 au 11/09	Salade verte Jambon blanc Lentilles ménagères Yaourt aromatisé	Salade de riz Rôti de veau Pavé de légumes Saint Paulin Fruit	Crudités Pâtes au saumon Pik et Croq Fruit	Betteraves vinaigrette Sauté de volaille Semoule couscous Bresse bleu Fruit
semaine du 14 au 18/09	Oeufs durs mimosa Steak haché de veau Carottes vichy Rondelé Fruit	Salade de tomates au concombre bio Paleron braisé Purée Yaourt vanille bio	Salade verte Gigot d'agneau Jardinière de légumes Babybel Millefeuille	Salade parisienne Filet de poisson Pommes vapeur sce rémoulade Yaourt à boire Fruit
semaine du 21 au 25/09	Salade composée Légumes farcis crème de roquefort compote bio	Batavia au maïs Escalope de volaille à la crème Gratin de courgettes Vélouté Fruit	Salade piémontaise Aiguillettes de colin Ratatouille Vache qui rit Fruit	Tomates à la ciboulette bio Rosbeef Purée Petits suisses Sablé à la confiture

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