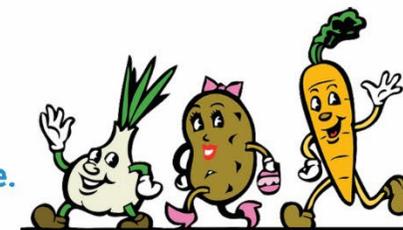


Menu école du Cros

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 02 au 06 juin 2025	Crudité Steak haché  Frite Flan au caramel	Menu végétarien  Crudité Hachis végétarien Fromage  Fruit	Sauté de bœuf  aux carottes Pâte au jus  Petit suisse  Compote	Taboulé Filet de poisson meunière Haricot vert  Fromage  Fruit
Semaine Du 09 au 13 juin 2025	FÉRIÉ	Filet de poulet en sauce Carotte sautée Fromage  Tarte aux pommes	Crudité  Filet de poisson  au curry Ebly Fromage  Salade de fruits	Crudité Sauté de veau façon corse  Gnocchi  Fromage blanc aux fruits 
Semaine Du 16 au 20 juin 2025	Boulette d'agneau Semoule  aux légumes Yaourt  Fruit	Salade de pâte Brochette de colin meunière Courgette sautée  Fruit	Menu végétarien  Crudité Lasagne végétarienne Fruit	Crudité Ravioli à la sauce tomate Fromage  Chocolat liégeois 



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

