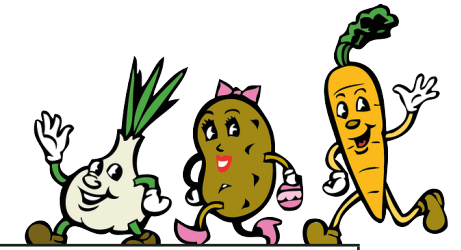






# Menu école du Cros



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 1 au 2 / 09</b>			Carottes râpées Steak haché Frites Fromage Glace	Taboulé Filet de poisson pané Haricots verts St moret Fruit
<b>Semaine du 5 au 9/09</b>	Salade verte Boulettes de boeuf Pommes rostis Crème dessert vanille	 Tomates vinaigrette Pâtes bolognaise veggio Mimolette Fruit	Sauté de boeuf Gnocchis Yaourt Salade de fruits	Salade de pois chiches Brochette de colin meunière Ratatouille Emmental Fruit
<b>Semaine du 12 au 16/09</b>	 Friand au fromage Pané de blé aux épinards Pavé de légumes Fruit	Escalope de poulet viennoise Carottes vichy Babybel Tarte aux pommes	Salade de tomates Filet de colin à la fondue de poireaux -Riz pilaf Petit filou Compote	Batavia vinaigrette Rôti de veau aux champignons Pommes de terre rissolées Chocolat liégeois
<b>Semaine du 19 au 23/09</b>	Sauté d'agneau aux légumes Semoule Yaourt aromatisé Fruit	Salade de pâtes Fish and chips de cabillaud Gratin de chou fleur et brocolis Vache qui rit Fruit	 Salade composée Lasagnes épinard-chèvre Fruit	Carottes râpées Chipolatas grillées Lentilles ménagères Camembert Glace
<b>Semaine du 26 au 30/09</b>	Palet de poisson en persillade Ratatouille Comté Crème caramel	Salade d'Ebly Roti de dindonneau Haricots verts persillés Edam Fruit	Salade d'endives Rosbeef Frites Danette au chocolat	 Betterave vinaigrette Oeuf dur florentine Gratin d'épinards Brie Fruit



 Repas végétariens

 Menu bio (pain bio à tous les repas)

Menus prévisionnels établis par Marc DiMarino, cuisinier, validés par Carole Boulanger, Diététicienne

