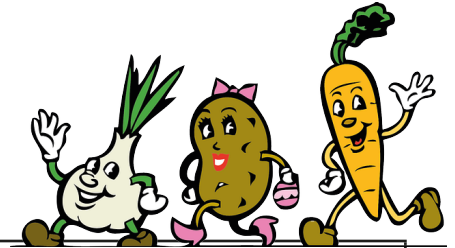




Menu école du Cros

Tous nos laitages, fromages, fruits et légumes sont bio à tous les repas



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27 au 31 mars	Tarte au poireau Oeufs florentine Gratin d'épinards St Paulin Mousse au chocolat 	Salade verte Escalope de poulet cordon bleu Carottes sautées Fromage blanc	Quiche lorraine Cassolette de poisson blanc aux champignons Riz Yaourt aux fruits	Sauté de porc au curry Pommes vapeur Comté Fruit
3 au 7 avril	Coleslaw Chipolatas Lentilles Mimolette Fruit	Endives au comté Couscous végétarien Yaourt à boire 	Sauté de veau aux carottes Pommes mousseline Yaourt à la vanille Fruit	Salade de riz Fish & chips de colin Duo de courgettes aux oignons Gouda Compote
10 au 14 avril	Férialé	Rosbif Rostis de légumes et pommes de terre Fol'épi Salade de fruits	Friand à l'emmental Courgettes farcies Fruit 	Batavia vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée Purée de courge et pommes de terre Camembert Crème dessert

 Repas végétariens

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

