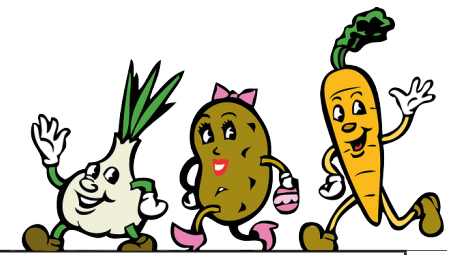







Menu école du Cros



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27 février au 3 mars	Salade verte Steak haché Pommes noisettes Crème caramel	Velouté de potiron Nuggets végétariens Riz aux petits légumes Tome de Savoie Fruit 	Carbonade de boeuf Pommes de terre vapeur Petit suisse Compote	Salade d'Ebly Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Brie Fruit
6 au 10 mars	Crêpe au fromage Pavés de blé à l'emmental Haricots verts Fruit 	Cuisse de poulet Poêlée de légumes Emmental Gâteau de riz au caramel	Carottes râpées Gratin de poisson à la fondue de poireaux Riz pilaf Comté Salade de fruit	Batavia vinaigrette Escalope de veau panée Pommes de terre et carottes Crème dessert à la vanille
13 au 17 mars	Sauté d'agneau aux légumes Semoule Petit suisse Fruit	Salade de pâtes Brochette de poisson Jardinière de légumes Edam Compote	Betteraves au miel Omelette au gruyère Gratin de chou fleur Fruit 	Crudités Cassoulet à la saucisse de Toulouse et lardons St moret Tarte aux pommes
20 au 24 mars	Calamar à la romaine Haricots verts persillés Mimolette Yaourt aromatisé	Salade de pois chiches Steak de poulet milanaise Trio de légumes Roitelet Fruit	Salade d'endives Rosbif Pommes rissolées Chocolat liégeois	Carottes râpées Lasagnes aux courgettes et fromage de chèvre Tome des Pyrénées Fruit 

 Repas végétariens

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

