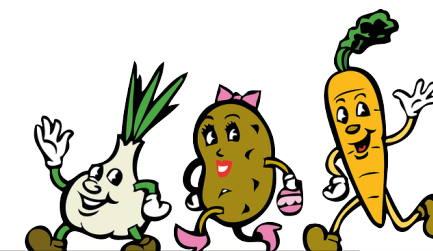






Menu école du Cros

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 30 mai au 3 juin	Steak haché Frites Crème dessert vanille Biscuit	Salade verte Couscous végétarien semaoule et légumes St Moret - Fruit 	Sauté de boeuf Gnocchis à la romaine Yaourt sucré Salade de fruits	Salade de pois chiches Filet de poisson meunière haricots verts Camembert Fruit
Semaine du 6 au 10 juin	Férialé	escalope viennoise Poêlée de légumes Babybel Tarte aux pommes	Carottes râpées Filet de poisson à la fondue de poireau- Riz pilaf Mimolette Compote	Batavia vinaigrette Sauté de veau aux olives Pâtes Chocolat liegeois
Semaine du 13 au 17 juin	Sauté d'agneau printanier Semoule Yaourt aromatisé Fruit	Salade de pâtes Brochette de colin Cougettes sautées aux oignons Vache qui rit Fruit	Salade d'endives à l'emmental Lasagnes épinard -chèvre Fruit 	Coleslaw Chipolatas grillées lentilles ménagères Gouda Yaourt à la vanille
Semaine du 20 au 24 juin	Palets de colin ail et persil Gratin de chou-fleur Conté Danette au chocolat	Salade d'Ebly Rôti de dindonneau haricots verts persillés Edam Fruit	Salade composée Rosbeef pommes rissolées Crème caramel	Betteraves au persil Oeufs durs florentins Gratin d'épinard Brie Fruit 
Semaine du 27 juin au 1er juillet	Salade verte Omelette au fromage Carottes sautées Camembert  Fondant au chocolat	Carottes râpées aux oeufs dur Escalope cordon bleu Petits pois-carottes glace	Quiche lorraine Gratin de fruits de mer Riz Yaourt aux fruits	Rôti de porc aux herbes Gratin dauphinois Emmental Fruit



Repas végétariens

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

