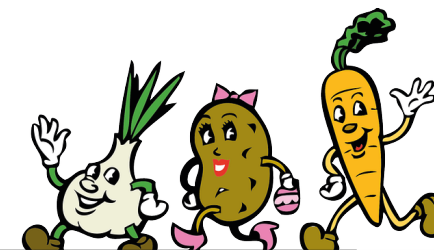




# Menu école du Cros

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 1 au 5 mai</b>	<b>Férialé</b>	Salade verte Nuggets de blé Riz aux légumes Tome de Savoie Fruit 	Sauté de boeuf aux carottes Pommes vapeur Petits suisses Salade de fruit	Salade de pois chiches Brochette de colin Haricots verts Camembert Fruit
<b>Semaine du 8 au 12 mai</b>	<b>Férialé</b>	Escalope de poulet viennoise Trio de légumes aux oignons Emmental Gâteau de semoule	Salade composée Cassolette de poisson aux légumes Riz pilaf St Paulin Compote de pomme à la vanille	Carottes râpées Sauté de veau marenge Pâtes au jus Crème dessert caramel
<b>Semaine du 15 au 19 mai</b>	Sauté d'agneau aux légumes Semoule Petits suisses Fruit	Salade de pâtes Filet de colin pané Courgettes sautées Tome noire Compote	<b>Férialé</b>	
<b>Semaine du 22 au 26 mai</b>	Calamar à la romaine Jardinière de légumes Mimolette Yaourt aromatisé	Salade d'ebly Escalope cordon bleu Gratin dauphinois Roitelet Fruit	Betteraves vinaigrette Rosbif Pommes rissolées Chocolat liégeois	Salade verte Lasagnes aux légumes à la mozzarella Tome des Pyrénées Fruit 
<b>Semaine du 29 mai au 2 juin</b>	<b>Férialé</b>	Salade d'endives aux dès de gruyère Chipolatas Carottes vichy Fromage blanc aux fruits rouges	Pâté de campagne Filet de poisson sauce armoricaine Riz pilaf Velouté aux fruits	Rôti de porc Frites Comté Fruit



**Repas végétariens**

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

