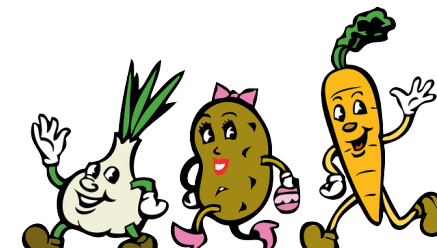







Menu école du Cros

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



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 25 au 29 avril	Carottes râpées Cordon bleu Frites Crème caramel	Salade de betterave Galette de tofu au conté Ebly aux légumes St Paulain Fruit 	Daube provençale Pâtes au jus Petit suisse aux fruits Compote	Salade de pois chiches Filet de poisson à la fondue de poireau-Gratin de chou fleur Kiri Fruit
Semaine du 2 au 6 mai	 Feuilleté au fromage Nuggets végétarien Haricots verts persillés Fruit	Sauté de poulet basquaise Ratatouille niçoise St moret Fondant chocolat	Salade verte Filet de poisson sauce américaine- Riz pilaf Edam Salade de fruits	Coleslaw Rôti de veau Purée de pommes de terre au potiron Fromage blanc à la vanille
Semaine du 9 au 13 mai	Sauté d'agneau aux petits légumes Semoule Yaourt aux fruits Fruit	Salade de pâtes Aiguillette de colin Poêlée de légumes Babybel Compote	Betteraves vinaigrette Lasagnes épinard -chèvre Petit suisse Fruit 	Carottes râpées Chipolatas grillées lentilles ménagères Samos Yaourt à la vanille
Semaine du 16 au 20 mai	Palet de colin ail et persil Gratin de courgettes Emmental Yaourt au chocolat	Taboulé Escalope de poulet Trio de légumes poêlés Kiri Fruit	Endives aux dès de gruyère Roti de boeuf Frites Liégeois au chocolat	Batavia vinaigrette Galettes de boulgour et pois chiches-Ratatouille Camembert  Fruit
Semaine du 23 au 27 mai	Salade de tomates Omelette Gratin d'épinard Rondelé  Gâteau de semoule	Carottes râpées Cordon bleu Printanière de légumes Petits suisse Beignet aux pommes	Férialé	



Repas végétariens

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

