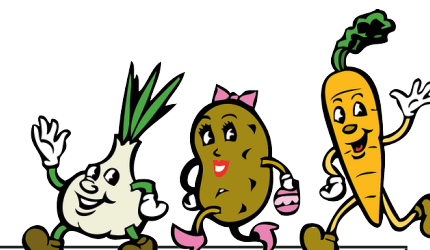





# Menu école du Cros



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>3 au 7 octobre</b>	Carottes râpées Tomates farcies Pomme Rosty Danette chocolat	Batavia vinaigrette Raviolis épinards-ricotta- Mimolette Banane 	Sauté de boeuf Pâtes au jus Petit suisse Salade de fruits	Taboulé Filet de poisson meunière Haricots verts en persillade Comté Raisin
<b>10 au 14 octobre</b>	Laitue à l'emmental Oeufs à la florentine Gratin d'épinard Pomme 	Brochette de dindonneau aux herbes de Provence Ratatouille Babybel Brownie au chocolat	Salade composée Pâtes au saumon Brie Compote	Tomates à la féta Sauté de veau marengo Gratin dauphinois Chocolat liégeois
<b>17 au 21 octobre</b>	Tajine d'agneau aux légumes Pommes de terre Yaourt aromatisé Banane	Salade d'Ebly Filet de colin meunière Printanière de légumes Vache qui rit Poire	Salade de betterave au miel et persil  Croustillant au fromage Pavé de légumes Pomme	Batavia aux oeufs durs Escalope cordon bleu Gnocchis à la romaine Tome de Savoie Tarte au chocolat

 Menus végétariens

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

