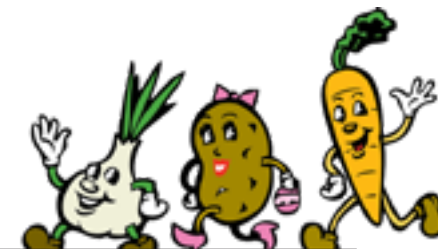







Menu école du Cros



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 03 au 07/01	Steak haché Frites Comté Compote	Crudités Escalope de volaille Riz Yaourt aux fruits 	Potage Omelette Gratin de brocolis Cantal Fruit	Sauté de veau aux légumes Semoule Kiri Fruit
Semaine du 10 au 14/01	Salade composée Lasagnes végété aux légumes Petits suisses Fruit 	Daube provençale Purée St Moret Fruit	Echine de porc à la moutarde Lentilles Samos Fruit	Carottes râpées Pâtes au saumon St Albret Compote
Semaine du 17 au 21/01	Hachis parmentier végété Emmental Salade de fruit 	Boulettes d'agneau aux légumes et semoule Yaourt vanille Fruit	Endives aux noix Filet de poisson Petits pois carottes Tomme de Savoie Flan pâtissier	Salade composée Tartiflette Fruit
Semaine du 24 au 28/01	Salade de pâtes Rôti de dinde aux champignons Gratin de courgettes Yaourt- Fruit	Cappelletti ricotta épinard Petits suisses Fruit 	Pizza Escalope de volaille à la crème Pavé de légumes Fromage blanc - Fruit	Filet de poisson sauce armoricaine Carottes sautées Kiri Tarte aux pommes
Semaine du 31/01 au 04/02	Salade verte Chipolatas Pommes rissolées Yaourt aux fruits	Tortillas Ratatouille Fromage Fruit 	Carottes râpées Filet de limande meunière Gratin de chou fleur Liégeois chocolat	Blanquette de veau Riz pilaf Fromage Fruit



 Repas végétariens



Menu bio (pain bio à tous les repas)

Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartoloméi, cuisinier, et validés par Carole Boulanger, Diététicienne

