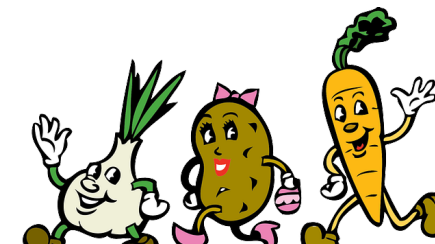







Menu école du Cros



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 8 au 12/11	Salade verte Steak haché Frites Danette à la vanille	Salade de tomates à l'emmental Couscous végétarien Fruit 	Férié	Salade d'Ebly Filet de limande meunière Carottes sautées Tome noire- Fruit
semaine du 15 au 19/11	 Friand au fromage Crousty de légumes Ratatouille Fruit	Rôti de dinde Haricots verts Mimolette Tarte aux pommes	Carottes râpées Filet de poisson sauce armoricaine -Riz pilaf Pavé d'affinois Salade de fruit	Salade d'endives aux olives Sauté de veau marengo Purée Flan caramel
semaine du 22 au 26/11	Sauté d'agneau aux légumes Semoule Petits suisses Fruit	Macédoine aux oeufs Filet de colin pané Gratin de chou fleur St Moret-Compote	 Salade de tomates Croque fromage Riz aux petits légumes Fruit	Salade verte Chipolatas grillées Lentilles ménagères Chocolat liégeois
semaine du 29/11 au 03/12	Jambon Purée Pâtisserie	Sauté de boeuf aux carottes Pâtes au jus Petit Suisse-Fruit	Carottes râpées Hachis parmentier de la mer Yaourt à boire	Velouté de légumes Poulet basquaise Pâtes Chocolat liegeois
semaine du 6 au 10/12	 Betteraves au miel Oeuf dur florentine Camembert Muffin au chocolat	Tomates à la fête Escalope cordon bleu Haricots verts Velouté aux fruits	Saucisson Gratin de poisson aux champignons Riz pilaf-Petits suisses	Sauté de porc au curry Pâtes aux petits légumes Babybel Fruit
semaine du 13 au 17/12	Potage Chipolatas grillées Lentilles ménagères Emmental-Fruit	Salade verte aux dès de gruyère Omelette aux fines herbes Gratin chou fleur et pommes de terre Danette liégeois 	Blanquette de veau aux carottes Riz Yaourt-Fruit	Salade de lentilles Filet de limande meunière Carottes sautées Comté-Salade de fruit

 Repas végétariens



Menu bio (pain bio à tous les repas)

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

