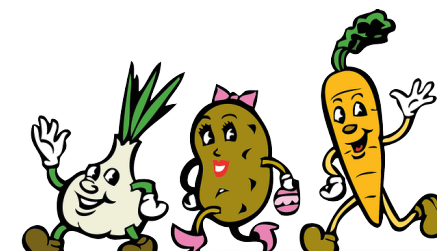






Menu école du Cros



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 au 9 septembre	Salade verte à l'emmental Steak haché au roquefort Frites Glace	Carottes râpées Pavé de sarrasin aux lentilles Haricots verts Gouda Fruit 	Sauté de boeuf aux carottes Gnocchis à la romaine Petit suisse Compote	Taboulé Filet de colin meunière Carottes sautées Camembert Fruit
11 au 15 septembre	Friand au fromage Nuggets végétarien Courgettes sautées aux oignons Fruit 	Escalope de poulet viennoise Gratin de chou fleur Kiri Gâteau de semoule	Salade composée Filet de poisson à la fondue de poireaux Riz pilaf Pavé d'affinois Compote	Tomates sauté de veau marengo Purée Flan au caramel
18 au 22 septembre	Brochette de poisson pané Jardinière de légumes Emmental Yaourt nature	Salade de pâtes Cuisse de poulet basquaise Haricots verts Roitelet Fruit	Salade de tomates Gardianne de taureau Riz de camargue Chocolat liégeois	Coleslaw Tortilla Ratatouille Petit louis coque Fruit 
25 au 29 septembre	Betteraves Oeuf dur florentine Gratin d'épinard Kiri Tarte au chocolat 	Carottes râpées Cordon bleu Haricots verts Babybel Yaourt à boire	Quiche lorraine Filet de poisson sauce armoricaine Riz pilaf Yaourt aux fruits	Sauté de porc au curry Ebly Fol'épi Fruit

 Repas végétariens

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

