



api

Conceptual Création



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 6 au 10 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		
BOLOGNAISE	OMELETTE NATURE		
 TORTIS	PETITS-POIS		
EMMENTAL	TOMME NOIRE		
  YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON		

Local 

Bio 



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 13 au 17 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			<i>PROMENADE EN AUVERGNE RHONE ALPES</i>
MACEDOINE MAYONNAISE	TOMATE VINAIGRETTE	 CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE, CROUTONS, LARDONS ET NOIX
SAUTE DE POULET AU CURRY	FILET DE POISSON MEUNIERE	 PASTA PARTY BOLOGNAISE DE LENTILLES	GRATIN DE POMMES DE TERRE
 POEELE DE BROCOLIS	FRITES	 TORTIS	AU CANTAL ET JAMBON
VACHE QUI RIT	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRES	
  FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FLOGNARDE AUX POMMES

Local 

Bio 



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 20 au 24 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	 BETTERAVES AUX POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE	  CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
	CHILI SIN CARNE	 SAUTE DE BOEUF	FLAN DE THON A LA PROVENCALE
	 RIZ CREOLE	 CAROTTES VICHY	 COQUILLETES
	BUCHE MI CHEVRE	CHANTENEIGE	  YAOURT NATURE
	ENTREMETS VANILLE	GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 



api



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 27 au 31 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE AU MAIS	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	ROSETTE ET CORNICHONS	MELON
EMINCE DE POULET	JAMBON BRAISE	FILET DE HOKI SAUCE PROVENCALE	CROQUE TOMATE MOZZARELLA
POMMES DE TERRE SAUTEES	 MACARONIS	RATATOUILLE	SALADE
VACHE PICON	TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	SALADE DE FRUITS	COOKIE

Bio 



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 3 au 7 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES	TABOULE	MELON	RADIS ROSES ET BEURRE
 PASTASOTTO	 SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	AIGUILLETES DE POULET FACON ROUGAIL	COUSCOUS DE LA MER
DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	HARICOTS BEURRE A L'AIL	 RIZ	LEGUMES COUSCOUS
PETIT MOULE	  YAOURT NATURE	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGE
BATONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 10 au 14 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>MENU API CORER</i>		
SALADE DE PERLES AU SURIMI	CUBES DE MELON	TARTINE SURPRISE	CONCOMBRE A LA CREME
EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL	NUGGET'S SAUCE KETCHUP	FILET DE COLIN SAUCE ANETH	LASAGNES VEGETARIENNES
 HARICOTS VERTS	FRITES	PUREE DE CAROTTES	SALADE
  YAOURT AROMATISE	BATONNETS D'EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	BRIE
FRUIT DE SAISON	CAKE	SALADE DE FRUITS	POT DE GLACE

Local 

Bio 



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 24 au 28 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
PASTEQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE STRASBOURGEOISE	MELON	 BETTERAVES SAUCE BULGARE
BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE	 SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	 PATES AU	STEAK HACHE
 RIZ	COURGETTES BRAISEES	POISSON	ECRASE DE POMMES DE TERRE
TOMME GRISE	EMMENTAL	CAMEMBERT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
ENTREMETS CHOCOLAT	ROULE A LA CONFITURE	POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON

Local 

Bio 



Restaurant Scolaire de Crosnières

Menus semaine du 1er au 5 juillet

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU DE FIN D'ANNEE	
 CAROTTES RAPEES AU CITRON	WRAP AU THON ET CRUDITES	MELON	
PIZZA AU FROMAGE	ROTI DE PORC	CHEESE BURGER	MENU
SALADE	POELEE DE BROCOLIS	FRITES	ECO RESPONSABLE
VACHE PICON	COULOMMIERS	CHANTENEIGE	
  FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	PASTEQUE	GLACE	

Local 

Bio 