Ecole Saint Etienne de Crossey
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Menu
Lundi	**Saucisse de Toulouse** (régional) - Sauce au jus /Roulé végétal goût merguez - Sauce au jus **Lentilles Bio** au jus Cantal AOP **Pomme Bio**
Mardi	Filet de colin lieu MSC tomaté au four Printanière de légumes **Vercorais** (régional) **Banane Bio**
Mercredi	
Jeudi	Chou rouge râpé (régional) - Vinaigrette à la framboise Rôti de dinde - Sauce moutarde /Filet de colin lieu MSC - Sauce moutarde **Torsades Bio** Crème dessert à la vanille
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Omelette du chef (MEA) Épinards à la Béchamel Cake aux pépites de chocolat du chef

Régional Bio Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 25/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme Bio	Pomme	
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes, Colorant	Céleri, Gluten
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Colorant, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Saucisse de Toulouse (régional)	Saucisse de Toulouse	

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 26/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Chips	Chips	
Filet de colin lieu MSC tomaté au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Lieu noir	Poissons
Fromage	Fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Printanière de légumes	Persil, Sel fin, Huile, Eau, Mélange de légumes	
Sandwich rosette	Pain viennois, Beurre doux, Rosette	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vercorais (régional)	Fromage	Lait

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 28/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Chou rouge râpé (régional)	Chou rouge	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Filet de colin lieu MSC	Lieu noir	Poissons
Fromage	Fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette à la framboise	Framboise, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de framboise, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 29/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake aux pépites de chocolat du chef	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fromage	Fromage	Lait
Gaufrette à la vanille	Gaufrette	Gluten, Lait, Soja
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich oeuf mayonnaise	Mayonnaise, Pain viennois, Oeuf dur, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

Ecole Saint Etienne de Crossey
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	Menu
Lundi	
Mardi	Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate **Yaourt Bio** nature **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette façon cocktail Paupiette de dinde - Sauce aux asperges /Filet de colin lieu MSC - Sauce aux asperges Carottes CE2 Cake poire et chocolat du chef - Friandise de Pâques
Vendredi	Filet de colin lieu MSC - Sauce provençale Blé pilaf **Bournette du Vercors** (régional) **Kiwi Bio**

Bio Produit labellisé Plat signature Régional

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 02/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Fromage	Fromage	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate	Ravioli, Ail, Sel fin, Origan/Marjolaine, Oignon, Tomate, Carotte, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate	Gluten, Lait
Sandwich poulet à l'indienne	Pain viennois, Emincé de poulet, Mayonnaise, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sandwich thon, oeuf, mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois, Oeuf dur	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Yaourt Bio nature	Yaourt nature	Lait

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 04/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake poire et chocolat du chef	Fromage blanc, Chocolat noir, Poire, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Farine de blé, Huile, Levure chimique/Bicarbonate	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Chips	Chips	
Filet de colin lieu MSC	Lieu noir	Poissons
Friandise de Pâques	Confiserie chocolat	Arachides, Fruits à coques, Lait, Soja
Fromage	Fromage	Lait
Gaufre fantasia	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Paupiette de dinde	Paupiette à la dinde	
Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf)	Oeuf dur, Carotte, Perles, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Oeufs
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce aux asperges	Asperge, Crème fraîche, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten, Lait
Sauce aux asperges	Asperge, Crème fraîche, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 05/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pilaf	Oignon, Sel fin, Coeur de blé, Huile	Gluten
Bournette du Vercors (régional)	Tomme	Lait
Chips	Chips	
Filet de colin lieu MSC	Lieu noir	Poissons
Fromage	Fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Kiwi Bio	Kiwi	
Sandwich jambon de dinde	Beurre doux, Pain viennois, Jambon de dinde	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sandwich surimi mayonnaise	Pain viennois, Mayonnaise, Surimi	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons

Ecole Saint Etienne de Crossey
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Menu
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf Carré de Ligueil
Mardi	Poisson blanc meunière MSC Chou fleur Béchamel Yaourt nature HVE **Orange Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Paupiette de veau FR - Sauce moutarde /Filet de colin lieu MSC - Sauce moutarde **Semoule Bio** Compote fraîche **pomme Bio**
Vendredi	Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef Rôti de dinde - Sauce Milanaise /Omelette nature Haricots beurre aux oignons **Banane Bio**

Bio Produit labellisé Origine France Plat signature

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 08/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Carré de Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 09/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Chou fleur Béchamel	Chou fleur, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade	Gluten, Lait
Fromage	Fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Orange Bio	Orange	
Poisson blanc meunière MSC	Poisson meunière	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Sandwich rosette	Pain viennois, Beurre doux, Rosette	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Yaourt nature HVE	Yaourt nature	Lait

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 11/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio	Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Filet de colin lieu MSC	Lieu noir	Poissons
Fromage	Fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Paupiette de veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 12/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Chips	Chips	
Fromage	Fromage	Lait
Gaufrette à la vanille	Gaufrette	Gluten, Lait, Soja
Haricots beurre aux oignons	Haricot beurre, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sandwich oeuf mayonnaise	Mayonnaise, Pain viennois, Oeuf dur, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce Milanaise	Tomate, Tomate, Oignon, Poivron mélange, Farine de blé, Huile, Eau, Colorant	Gluten
Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef	Fond de tarte brisée, Chèvre, Fromage, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Eau, Epinard	Gluten, Lait, Oeufs

Ecole Saint Etienne de Crossey
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

	Menu
Lundi	Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Chipolata /Roulé végétal goût merguez **Lentilles Bio** au jus Cantal AOP Yaourt sucré
Mardi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette balsamique Tortillas de pommes de terre à la piperade Coulommiers Compote pomme poire
Mercredi	
Jeudi	Saucisson à l'ail /Tartinade de thon Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce moutarde /Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde **Torsades Bio** Suisse fruité Pomme HVE
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette persillée Brandade de colin MSC aux poireaux **Vache qui rit Bio** Cake aux pêches

Bio Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 15/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chipolata	Chipolata	
Chips	Chips	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Petit beurre	Petit beurre	Gluten, Lait, Oeufs
Roulé végétal goût merguez	Rouleau végétal	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Sandwich fromage	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 16/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Compote pomme poire	Compote	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Fromage	Fromage	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Sandwich poulet à l'indienne	Pain viennois, Emincé de poulet, Mayonnaise, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sandwich thon, oeuf, mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois, Oeuf dur	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Tortillas de pommes de terre à la piperade	Ratatouille , Pomme de terre, Fromage, Paprika, Tomate, Poivron vert, Oignon, Sel fin, Oeuf liquide entier	Lait, Oeufs
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 18/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanc de poulet forme aiguillette	Blanc de poulet	
Chips	Chips	
Dos de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fromage	Fromage	Lait
Gaufre fantasia	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Pomme HVE	Pomme	
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Eau, Fond brun	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce moutarde	Sel fin, Eau, Farine de blé, Moutarde, Huile, Oignon, Carotte, Fumet de poisson	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Tartinade de thon	Poivre blanc, Sel fin, Concentré de fruit, Thon au naturel, Fromage blanc	Lait, Poissons, Sulfites
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten

Ecole Saint Etienne de Crossey
Le 19/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brandade de colin MSC aux poireaux	Colin d'Alaska, Ail, Persil, Sel fin, Échalote, Chapelure, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Purée de légumes et pdt, Poivre blanc, Beurre doux, Poireau, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Cake aux pêches	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre semoule, Huile, Eau, Lait en poudre, Farine de blé, Pêche	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fromage	Fromage	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich jambon de dinde	Beurre doux, Pain viennois, Jambon de dinde	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sandwich surimi mayonnaise	Pain viennois, Mayonnaise, Surimi	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites