

# Semaine du 09 au 13 Mars 2020

## Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU BIO	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Carottes râpées BIO (L) vinaigrette crémeuse	Brocolis BIO vinaigrette	Taboulé d'hiver	Céleri (L) rémoulade
Beignets de calamars	Wings de poulet  <i>SV : Poisson pané et citron</i>	Quenelles BIO sauce financière	Omelette BIO (L) au fromage du chef	Bœuf (L) braisé aux oignons  <i>SV : Crêpe au fromage</i>
Gratin de potiron	Haricots verts persillés	Riz BIO	Petits pois	Pommes persillées
Yaourt (L) à la framboise	Chanteneige	Brie BIO	Fromage blanc BIO	Edam BIO
Fruit de saison BIO (L)	Flan pâtissier	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

# Semaine du 16 au 20 Mars 2020

## Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI MENU IRLANDAIS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU BIO
<p>Chou rouge BIO (L) vinaigrette</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Filet de lieu sauce verte</p> <p>Purée de pommes de terre cheddar</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Pomme verte</p>	<p>Carottes râpées (L) vinaigrette</p> <p>Sauté de veau (L) au jus</p> <p><i>SV : Œuf dur béchamel</i></p> <p>Epinards BIO à la crème et croûtons</p> <p>Cœur de dame</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf sauce forestière</p> <p><i>SV : Filet de merlu sauce aurore</i></p> <p>Blé BIO</p> <p>Vache picon</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Macédoine BIO mayonnaise</p> <p>Raviolis BIO (L) emmental sauce basilic</p> <p>/</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
  Carottes râpées BIO (L) vinaigrette au citron	Salade piémontaise	Salade verte vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette	  Chou blanc BIO (L) vinaigrette
 Marmite de poisson sauce tomate	 Aiguillettes de poulet sauce Bressane  <i>SV : Nuggets de fromage</i>	Crêpe jambon fromage  <i>SP/SV : Poisson pané et citron</i>	 Chili sin carne	 Sauté de bœuf (L) sauce paprika  <i>SV : Quenelles sauce mornay</i>
Lentilles	Julienne de légumes	Petits pois	(Riz)	Haricots beurre
Petit cotentin	Tomme des Pyrénées	 Fromage blanc BIO	 Carré BIO	 Yaourt nature BIO
Compote de pommes vanille du chef 	 Fruit de saison BIO	 Cake aux pommes du chef	Fruit de saison	Eclair au chocolat



# Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2020

## Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI MENU DES ENFANTS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs échalotes	Salade verte et oignons frits		Chou chinois vinaigrette	Salade de pâtes milanaise
 Filet de merlu sauce persane	  <b>Hamburger du chef</b>  <i>SV : Fishburger du chef</i>	 Cuisse de poulet sauce tomate  <i>SV : Boulettes végétales à la tomate</i>	Crêpe au fromage	  Œuf dur BIO florentine
Riz BIO 	Potatoes	Coquillettes	Carottes persillées	 (Epinards BIO et croûtons)
Brie	Emmental	 Yaourt nature BIO (L)	 Fromage blanc BIO	Fraidou
Fruit de saison	 Compote de pommes bananes BIO	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	  Céleri BIO (L) sauce cocktail	Radis beurre	Rosette et cornichon	  Chou bicolore BIO (L)
 Bolognaise végétale	 Croustillants de poisson	 Sauté de bœuf (L) au jus	<i>SP/SV : Oeuf dur mayonnaise</i>	 Colombo de dinde
 Tortis BIO	Haricots verts persillés	<i>SV : Friand au fromage</i>	<i>SV : Marmite de poisson sauce tomate</i>	<i>SV : Filet de lieu sauce ciboulette</i>
 Coulommiers BIO	 Yaourt nature BIO	Chou fleur béchamel et pommes de terre	Riz	Pommes vapeur
 Fruit de saison	 Beignet pomme	 Camembert BIO	 Cantal AOP	Cantafrais
		 Flan nappé caramel	 Fruit de saison BIO	Poires au sirop

# Semaine du 13 au 17 Avril 2020

## Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS DE PRINTEMPS	JEUDI MENU BIO	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	VENDREDI FETE DU PRINTEMPS
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Taboulé d'hiver</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p>		<p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</p>
	<p> Poisson pané et citron</p>	<p>Navarin d'agneau</p> <p><i>SV : Omelette du chef aux fines herbes</i></p>	<p>   Gratin de pâtes BIO, brocolis BIO, cheddar et mozzarella</p>		<p> Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Cubes de poisson sauce crème</i></p>
	<p>Petits pois</p>	<p> Carottes BIO au beurre</p>	<p>/</p>		<p>Courgettes persillées</p>
	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Samos</p>	<p>  Yaourt nature BIO (L)</p>		<p>Vache qui rit </p>
		<p>Tarte au chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Dessert de printemps du chef </p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes  Cuisse de poulet rôti <i>SV : Nuggets de fromage</i>  Purée de légumes  Petit suisse  Fruit de saison	Radis beurre  Saucisse de Strasbourg <i>SPI/ SV : Pavé de colin sauce persane</i>  Lentilles   Saint paulin BIO  Flan nappé caramel	Haricots beurre vinaigrette   Bolognaise végétale  Pennes  Emmental   Fruit de saison BIO	 Chou blanc BIO vinaigrette  Sauté de bœuf (L) au jus <i>SV : Tarte au fromage</i>  Cordiale de légumes  Fromage blanc  Eclair au chocolat	Salade de riz arlequin   Filet de hoki huile d'olive citron   Epinards BIO à la crème et croûtons  Coulommiers  Fruit de saison

# Semaine du 27 avril au 01 mai 2020

## Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI MENU BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Taboulé BIO</p> <p> Œuf dur BIO sauce mornay</p> <p> Haricots verts BIO</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>  Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</p> <p> Escalope de dinde sauce paprika</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce tomate</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes poires</p>	<p> Marmite de poisson sauce orientale</p> <p> Riz BIO</p> <p>Petit moulé</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade de pépinettes au curry</p> <p> Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p> Yaourt (L) à la fraise</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p><b>FERIE</b></p>