





















Semaine du 09 au 13 Mars 2020

Ville d'Isle d'Abeau

SELF


















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
Salade de pommes de terre ciboulette	Chou blanc vinaigrette		Salade de pâtes milanaise	Salade verte vinaigrette
Beignets de calamars	Wings de poulet	 Quenelles BIO sauce financière	    Omelette BIO (L) au fromage du chef	 Bœuf (L) braisé aux oignons
	<i>SV : Poisson pané et citron</i>			<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
 Yaourt (L) au citron	Petit moulé		Yaourt nature	Cantal AOP 
  Fruit de saison BIO (L) au choix	Flan pâtissier	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison au choix	Crème dessert chocolat
	Tarte aux pommes			Lacté vanille

Semaine du 16 au 20 Mars 2020

Ville d'Isle d'Abeau



SELF

LUNDI	MARDI MENU IRLANDAIS	MERCREDI	JEUDI	VENREDI MENU BIO
<p> </p> <p>Chou rouge BIO (L) vinaigrette</p> <p>Pomelos</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Carottes au beurre</p> <p> Camembert BIO</p> <p>Fourme AOP </p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Moelleux fraise</p>	<p></p> <p>Filet de lieu sauce verte</p> <p>Purée de pommes de terre cheddar</p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p>Petit suisse</p> <p>Pomme verte</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Carottes râpées (L) vinaigrette</p> <p></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>Radis beurre</p> <p></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>Croc'lait</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p> Macédoine BIO mayonnaise</p> <p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>   Raviolis BIO (L) emmental sauce basilic</p> <p>/</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Petit suisse</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>

SELF













LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette au citron</p> <p>Céleri rémoulade</p>  <p>Marmite de poisson sauce tomate</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Saint bricet</p> <p>Compote de pommes vanille du chef</p> 	<p>Salade piémontaise</p> <p>Salade de tortis 3 couleurs</p>  <p>Aiguillettes de poulet sauce Bressane</p> <p><i>SV : Nuggets de fromage</i></p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Saint nectaire AOP </p>  <p>Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Crêpe jambon fromage</p> <p><i>SP/SV : Poisson pané et citron</i></p> <p>Petits pois</p>  <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Cake aux pommes du chef</p> 	 <p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Légumes achards</p>  <p>Chili sin carne</p> <p>(Riz)</p>  <p>Carré BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	  <p>Chou blanc BIO (L) vinaigrette</p> <p>Salade d'endives vinaigrette</p>  <p>Sauté de bœuf (L) sauce paprika</p> <p><i>SV : Quenelles sauce mornay</i></p> <p>Haricots beurre</p>  <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Petit suisse</p> <p>Eclair au chocolat</p>

















Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2020

Ville d'Isle d'Abeau

SELF

LUNDI	MARDI MENU DES ENFANTS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs échalotes	Salade verte et oignons frits		Chou chinois vinaigrette	Salade de pâtes milanaise
Brocolis vinaigrette			Pomelos	Taboulé d'hiver
	 			 
Filet de merlu sauce persane	Hamburger du chef	Cuisse de poulet sauce tomate	Crêpe au fromage	Œuf dur BIO florentine
	SV : Fishburger du chef	SV : Boulettes végétales à la tomate		
				
Riz BIO 	Potatoes	Coquillettes	Carottes persillées	(Epinards BIO et croûtons)
Brie	Emmental	 		Fraidou
Tomme blanche		Yaourt nature BIO (L)	Fromage blanc BIO	Kiri
Fruit de saison		Fruit de saison	Petit suisse	Fruit de saison
au choix	Compote de pommes bananes BIO		Tarte aux pommes	au choix
			Tarte aux poires	










SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	  Céleri BIO (L) sauce cocktail	Radis beurre	Rosette et cornichon	  Chou bicolore BIO (L)
Poireaux vinaigrette	Salade d'endives vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette
 Bolognaise végétale	 Croustillants de poisson	 Sauté de bœuf (L) au jus	Quenelles sauce paysanne	 Colombo de dinde
		<i>SV : Friand au fromage</i>	<i>SV : Marmite de poisson sauce tomate</i>	<i>SV : Filet de lieu sauce ciboulette</i>
 Tortis BIO	Haricots verts persillés	Chou fleur béchamel et pommes de terre	Riz	Pommes vapeur
 Coulommiers BIO Carré	 Yaourt nature BIO Petit suisse	 Camembert BIO	 Cantal AOP Mimolette	Cantafrais Saint môret
Fruit de saison au choix	Beignet pomme Beignet framboise	Flan nappé caramel	 Fruit de saison BIO au choix	Poires au sirop Cocktail de fruits au sirop

SELF

















LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS DE PRINTEMPS	JEUDI MENU BIO	VENDREDI FETE DU PRINTEMPS
<p>FERIE</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Salade de pommes de terre échalotes</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</p>
	<p></p> <p>Poisson pané et citron</p>	<p>Navarin d'agneau</p> <p><i>SV : Omelette du chef aux fines herbes</i></p>	<p> </p> <p>Gratin de pâtes BIO, brocolis BIO, cheddar et mozzarella</p>	<p>Pomelos</p> <p></p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p>
	<p>Petits pois</p>	<p></p> <p>Carottes BIO au beurre</p>	<p>/</p>	<p>Courgettes persillées</p>
	<p></p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p>	<p>Samos</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p> </p> <p>Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Petit suisse</p> <p></p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p>	<p>Vache qui rit Rondelé</p> <p></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>FERIE</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits