










LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>  Carottes BIO (L) râpées pamplemousse rose</p> <p> Poisson MSC pané et citron</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Betteraves persillées</p> <p> Steak haché de bœuf sauce barbecue</p> <p><i>SV : Boulettes végétales</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade d'endives (L)</p> <p> Haut de cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p><i>SV : Pavé de colin MSC sauce persane</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>  Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Purée de pomme banane</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>  Omelette (L) du chef aux fines herbes</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>

Semaine du 21 au 27 janvier 2019

Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tortis en salade	  Céleri BIO (L) râpé sauce cocktail	  Salade coleslaw (L) BIO	 Rillettes de sardines du chef
Crêpe aux champignons	 Aiguillettes de poulet sauce crème estragon <i>SV : Hoki sauce paprika</i>	Couscous végétarien	Tarte au fromage
Carottes BIO	Pommes vapeur	/	Poireaux béchamel
 Cantal AOC	 Fourme AOC	Kiri	 Yaourt (L) aromatisé aux fruits de la passion
Fruit de saison	 Compote pomme-poire et spéculoos	 Cake au citron du chef	  Fruit de saison (L) BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 28 au 3 février 2019

Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI

MENU TOUT BIO

Macédoine BIO mayonnaise



Quenelles natures BIO (L) sauce mornay



Blé BIO tendre

Tomme BIO



Fruit de saison (L) BIO



MARDI

Friand au fromage

Jambon blanc

SP / SV : Œuf dur

Epinards BIO à la crème

Cœur de dame

Fruit de saison



JEUDI

Le Brésil : la capoeira

Salade Ajiaco (maïs, volaille et pommes de terre)

SV : maïs, thon et pommes de terre

Vatapa (poisson MSC sauce tomate, coco et gingembre)

Riz BIO

Rondelé

Ananas



VENDREDI

Vive les crêpes !

Salade verte vinaigrette aux olives noires



Steak haché de bœuf sauce moutarde

SV : Pavé de colin sauce dieppoise

Chou-fleur persillé

Yaourt nature BIO (L)











Crêpe de la Chandeleur



Semaine du 4 au 10 février 2019

Ville d'Isle d'Abeau







LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses au beurre 1/2 sel	 Œuf dur BIO mayonnaise	Pommes de terre sauce ravigote	  Salade coleslaw (L) BIO
Gratin de pâtes, courge, butternut, cheddar et mozzarella	 Filet de merlu MSC sauce aurore	 Bœuf braisé au jus <i>SV : Steak du fromager</i>	Cordon bleu <i>SV : Croustillant de poisson</i>
/	Riz	Mélange de légumes racines	Haricots verts
 Gouda BIO	Saint Paulin	Bûchette mi-chèvre	Petit suisse sucré
Flan nappé au caramel	 Fruit de saison (L)	 Fruit de saison BIO	  Cake chocolat coco du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 11 au 17 février 2019

Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	JEUDI Tournoi des 6 nations	VENDREDI
 Betteraves BIO vinaigrette à l'ancienne	Pomelos	Salade verte et oignons frits	 Salade de lentilles BIO
Œuf dur sauce tomate	Boulettes de bœuf à la catalane <i>SV : Marmite de poisson sauce marinière</i>	   Hamburger du chef <i>SV : Fish burger</i>	 Sauté de porc (L) aux oignons <i>SP / SV : Filet de merlu au citron</i>
Polenta crémeuse	 Carottes BIO au beurre	Potatoes	Gratin de potiron
Saint Nectaire AOC 	Petit cotentin	Emmental	Six de Savoie
  Fruit de saison (L) BIO	Eclair au chocolat	Yaourt à boire	  Compote de chef pomme-clémentine