



MENU '4 SAISONS' DU 03 septembre 2018 AU 19 octobre 2018
Menus Isle d'Abeau

	SEMAINE DU 03 septembre AU 07 septembre	SEMAINE DU 10 septembre AU 14 septembre	SEMAINE DU 17 septembre AU 21 septembre	SEMAINE DU 24 septembre AU 28 septembre
Lundi	Salade BIO de saison Raviolis ricotta épinards BIO sauce tomate** Emmental BIO Compote de pommes BIO	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf sauce provençale / Filet de colin sauce provençale Carottes sautées aux oignons Tartare ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson froid et mayonnaise Ratatouille Fromage fraidou Fruit BIO de saison	Tomate BIO croc'sel Paupiette de veau au jus / Paupiette de poisson Lentilles mijotées Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Omelette Epinards hachés et croûtons P'tit cottentin Fruit BIO de saison	Melon Sauté de volaille au paprika / Filet de poisson au paprika Bouloghour BIO Fromage blanc nature Cocktail de fruits (ind)	Tomates cerises Boulettes de bœuf / Omelette Petits pois BIO Petit louis coque Raisin Le Petit Poucet...	Salade de blé à l'orientale Cordon bleu de volaille / Poisson meunière Brocolis en gratin Pointe de Brie Fruit BIO de saison
Jeudi	Salade coleslaw Colombo de porc* / Filet de poisson au curry Purée de pommes de terre BIO Vache picon Flan vanille nappé caramel	Tomate BIO au basilic Chipolata* / Quenelles en gratin Lentilles mijotées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillettes de poulet au romarin / Filet de poisson sauce aurore Gratin de chou-fleur BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Liégeois vanille	Macédoine BIO Filet de poisson sauce oseille Riz créole Velouté fruit Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine Poêlée de courgettes Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Salade de pâtes BIO Pané de blé fromage et épinards Poêlée de haricots verts et beurre Camembert Fruit de saison	Salade de saison BIO Palette de porc à la dijonnaise* / Steak végétal Purée 3 légumes et pommes de terre Edam Compote pomme abricot (ind)	Concombre en salade Bœuf braisé sauce niçoise / Filet de poisson sauce niçoise Haricots beurre à l'ail Carré frais BIO Semoule au lait nappée caramel (ind)

La semaine du Goût et des couleurs

	SEMAINE DU 01 octobre AU 05 octobre	SEMAINE DU 08 octobre AU 12 octobre	SEMAINE DU 15 octobre AU 19 octobre
Lundi	Salade de chou fleur Jambon blanc* / Steak végétal Purée de pommes de terre Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Betteraves au citron et basilic Sauté de veau sauce myrtilles / Paupiette de saumon à la crème Potée de chou rouge Yaourt nature BIO et confiture Brioche aux pralines roses	Radis croc'sel Sauté d'agneau sauce au curry / Filet de poisson au curry Semoule Mimolette Crème dessert BIO
Mardi	Salade de pâtes BIO Quenelles BIO en gratin Epinards hachés BIO et croûtons Emmental BIO Fruit BIO de saison	Salade de tomates BIO Steak haché sauce aux poivrons rouges / Filet de poisson sauce basquaise Haricots rouges au cumin Babybel Purée de pomme fraise	Céleri sauce cocktail Aiguillettes de poulet au romarin / Omelette aux herbes Haricots verts BIO persillés P'tit Cottentin Tarte aux pommes
Jeudi	Salade coleslaw Poisson meunière Ratatouille BIO Vache picon Gâteau aux pépites de chocolat	Velouté de brocolis Tortellini ricotta épinards BIO sauce verte** P'tit cottentin ail et fines herbes Kiwi	Salade de saison Farfalles au thon** Camembert Compote de pommes BIO
Vendredi	Salade de haricots verts Veau marengo / Filet de poisson sauce ensoleillé Blé BIO Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées BIO aux raisins sauce à l'orange Potimenter de colin** Cheddar Tarte exotique mangue ananas coco	Salade mexicaine Steak végétal Petits pois Velouté nature Fruit BIO de saison