












LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes râpées BIO (L) au citron</p>	<p>Taboulé à l'orientale</p>	 <p>Salade de tomates BIO vinaigrette balsamique</p>	<p>Betteraves au cerfeuil</p>
 <p>Poisson pané MSC</p>	 <p>Aiguillettes de poulet sauce Bressane</p> <p><i>SV : Pavé de colin MSC sauce verte</i></p>	 <p>Sauté de bœuf (L) sauce paprika</p> <p><i>SV : Omelette à la provençale</i></p>	<p>Quenelles sauce financière</p>
<p>Bouquetière de légumes</p>	<p>Haricots beurre persillés</p>	<p>Pommes vapeur</p>	 <p>Riz BIO</p>
<p>Fraidou</p>	<p>Yaourt nature</p>	 <p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Fromage blanc</p>
  <p>Dessert de printemps du chef</p>	  <p>Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Lacté au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>

Semaine du 06 au 12 Mai 2019

Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts vinaigrette	Salade de coleslaw rouge	Salade de pépinettes au pistou	 Concombres BIO sauce bulgare
Marmite de poisson MSC sauce kebab 	Burger de veau au jus	Filet de merlu MSC sauce provençale 	 Colombo de porc
Semoule	<i>SV : Steak du fromager</i>	Duo de courgettes	<i>SP/SV : Tarte aux légumes</i>
Yaourt nature BIO (L)  	 Epinards BIO béchamel et croûtons	Petit suisse	Purée de pommes de terre
Fruit de saison	Vache picon	  Fruit de saison BIO (L)	Carré
	Gaufre au sucre		Compote de pommes abricots

Semaine du 13 au 19 Mai 2019

Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU AFRICAIN : KUDURO	VENDREDI
Salade de blé ail et fines herbes	  Salade verte BIO (L) vinaigrette	Salade africaine (maïs, haricots verts)	Radis beurre
 Omelette nature du chef	 Cubes de poisson MSC sauce persane	 Bœuf façon Bobotie du Cap <i>SV : Poisson façon Bobotie du Cap</i>	 Fileté de poisson meunière MSC
Petits pois	Macaroni	Polenta	 Carottes BIO au beurre
 Coulommiers BIO	Cœur de dame	Cantal AOC 	Fromage blanc
 Fruit de saison (L)	Glace	 Banane BIO sauce chocolat	  Clafoutis fruits rouges du chef

Semaine du 20 au 26 Mai 2019
Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw BIO (L) 	Salade de tomates au basilic	 Salade de riz BIO aux olives	Salade verte vinaigrette aux deux moutardes
 Filet de merlu MSC sauce dieppoise	Nuggets de poulet <i>SV : Nuggets de fromage</i>	 Pavé de colin MSC sauce citron	Couscous végétarien
Pommes de terre rôties aux herbes	 Haricots verts BIO à l'ail	Courgettes persillées	 Semoule BIO
Brie	Vache gros jean	Saint Nectaire AOC 	 Yaourt (L) à l'abricot
Compote de pommes bananes	Crêpe à la fraise	 Fruit de saison (L)	Cocktail de fruit au sirop

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	Salade piémontaise		
 Filet de lieu MSC façon bouillabaisse	Cordon bleu <i>SV : Œuf dur sauce tomate</i>	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Riz	Ratatouille mijotée		
Cœur de dame	 Fromage blanc BIO		
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison		



LUNDI	MARDI	JEUDI Coupe du monde féminine : Menu tout rond	VENDREDI
 Salade de lentilles BIO à l'échalote	Pastèque	Radis croc'sel	Rosette et cornichon
Quenelles sauce aurore	 Duo de colin saumon MSC à la crème d'aneth	 Boulettes de bœuf à la catalane <i>SV : Boulettes végétales à la catalane</i>	<i>SP/SV : Œuf dur mayonnaise</i> Tortelloni 4 fromages
Cordiale de légumes	Polenta crémeuse	Petits pois	/
Camembert	  Yaourt nature BIO (L)	Rondelé nature	Fromage blanc
Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Beignet aux pommes	  Fruit de saison BIO (L)

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pépinettes tomates et herbes</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette savora</p>	<p>Cake du chef tomates feta basilic</p>
	<p> Poisson pané MSC et citron</p>	<p> Sauté de dinde sauce provençale</p> <p><i>SV : Filet de merlu MSC sauce provençale</i></p>	<p> Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Quenelles sauce mornay</i></p>
	<p> Carottes BIO à la crème</p>	<p>Semoule aux dés de tomates</p>	<p>Haricots beurre</p>
	<p>Yaourt nature</p> <p> Fruit de saison (L)</p>	<p>Cantal AOC </p> <p>Glace</p>	<p>Petit suisse</p> <p> Fruit de saison BIO</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI Menu tout BIO (L)	VENDREDI
<p>Céleri à la vinaigrette</p>	<p>Melon</p>	<p>Salade de lentilles BIO (L)</p>	<p>Concombres BIO vinaigrette</p>
<p>Pavé de colin MSC sauce ciboulette</p>	<p>Aiguillettes de poulet au jus <i>SV : Crêpe au fromage</i></p>	<p>Quenelles BIO (L) au coulis de légumes</p>	<p>Sauté de porc au jus <i>SP/SV : Œuf dur sauce moutarde</i></p>
<p>Blé BIO au beurre</p>	<p>Epinards béchamel et croûtons</p>	<p>Courgettes fraîches BIO (L) du chef</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Kiri</p>	<p>Fromage blanc BIO</p>	<p>Yaourt nature BIO (L)</p>	<p>Coulommiers</p>
<p>Poire au sirop</p>	<p>Roulé myrtille</p>	<p>Fruit BIO (L)</p>	<p>Crème dessert vanille</p>



LUNDI	MARDI	JEUDI Fête des voisins	VENDREDI
 Taboulé BIO à l'orientale	 Salade cour'slaw	Œuf dur mayonnaise	Melon
Steak du fromager	 Filet de lieu MSC sauce basquaise	  Quiche courgette chèvre du chef	Cuisse de poulet rôti au thym
Jardinière de légumes	 Riz BIO	 Salade verte BIO	 Carottes BIO au beurre
 Yaourt (L) au citron	Edam	Petit suisse	Chanteneige
Fruit de saison (L) 	Compote de pomme fraise	Abricot	Eclair au chocolat



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Vive les vacances
Haricots verts vinaigrette	Pastèque	Salade verte BIO vinaigrette	Tomate croc'sel
 Poisson pané MSC et citron	 Aiguillettes de poulet aux herbes	Raviolis de saumon	 Sandwich bagnat du chef
 Lentilles BIO au jus	SV : <i>Friand au fromage</i>	/	Chips
Cantal AOC 	 Fromage blanc BIO	Emmental	Camembert
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Purée de fruit	  Fruit de saison BIO (L)