














Semaine du 06 au 10 Janvier 2020

Ville d'Isle d'Abeau









LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI FETE DE LA GALETTE	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre ciboulette</p>  <p>Tarte au fromage</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Yaourt nature</p>   <p>Fruit de saison BIO (L)</p>	  <p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette crémeuse</p>  <p>Filet de lieu sauce curry</p> <p>Riz</p> <p>Petit moulé</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet sauce tomate</p> <p><i>SV : Boulettes végétales tomate</i></p> <p>Pommes rissolées</p>  <p>Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	  <p>Omelette au fromage du chef</p> <p>Petits pois</p>  <p>Fromage blanc BIO</p>  <p>Galette des rois</p>	 <p>Taboulé BIO d'hiver</p>  <p>Hachis de bœuf du potager</p> <p><i>SV : Hachis de poisson du potager</i></p> <p>(Haricots verts)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>

Semaine du 13 au 17 Janvier 2020
















Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI MENU BIO	MERCREDI FETE DE LA GALETTE	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre 1/2 sel	Haricots verts BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO (L) vinaigrette	Chou rouge BIO (L) vinaigrette	Rosette et cornichon
 Crêpe au fromage	 Ravioli BIO emmental sauce basilic	Quenelles façon paysanne	 Steak haché de bœuf sauce barbecue	 Pavé de colin sauce aurore
Mélange de légumes racines	/	<i>SV : Filet de hoki huile d'olive citron</i>	<i>SV : Boulettes végétales sauce tomate</i>	
 Camembert BIO	 Fromage blanc BIO	 Epinards BIO à la crème et croûtons	Pommes vapeur	 Blé BIO au beurre
Gaufre au sucre	 Fruit de saison BIO	Cœur de dame	Vache picon	Petit suisse
		Galette des rois 	Compote de pommes poires du chef 	Fruit de saison

Semaine du 20 au 24 Janvier 2020












Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette au citron</p>  <p>Marmite de poisson sauce armoricaine</p>  <p>Semoule BIO</p>  <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade piémontaise</p>  <p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p><i>SV : Omelette nature du chef</i></p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p>  <p>Poisson pané et citron</p> <p>Petits pois</p>  <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p>   <p>Dahl de lentilles</p> <p>(Riz)</p> <p>Tomme des Pyrénées</p>   <p>Fruit de saison BIO (L)</p>	  <p>Chou blanc BIO (L) vinaigrette</p>  <p>Sauté de bœuf (L) sauce paprika</p> <p><i>SV : Quenelles sauce mornay</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Eclair au chocolat</p>



Semaine du 27 au 31 Janvier 2020






















Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI NOUVEL AN CHINOIS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p> Filet de merlu sauce crème d'épinards</p> <p> Riz BIO</p> <p>Brie BIO </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois vinaigrette asiatique</p> <p> Sauté de porc (L) sauce aigre douce</p> <p><i>SP/SV : Beignet de calamars</i></p> <p>Poêlée chinoise</p> <p> Yaourt (L) aux fruits de la passion</p> <p>Rocher coco nappé chocolat</p>	<p>Terrine de légumes et mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Pommes persillées</p> <p> Emmental BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Radis beurre 1/2 sel</p> <p> Bœuf braisé (L) au jus</p> <p><i>SV : Filet de lieu sauce citron</i></p> <p> Brocolis BIO béchamel</p> <p>Fraidou</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de maïs échalotes vinaigrette</p> <p> Gratin de macaronis, courge, cheddar et mozzarella</p> <p>/</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison</p>

Semaine du 03 au 07 Février 2020

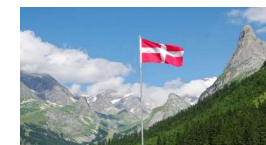
Ville d'Isle d'Abeau














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU BIO	VENDREDI VIVE LES CREPES !
<p>Salade de lentilles</p> <p> Quenelles sauce chasseur</p> <p>Carottes persillées</p> <p> Cantal AOP</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>  Céleri BIO (L) sauce cocktail</p> <p> Pavé de colin sauce persane</p> <p>Pommes noisettes</p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Salade de riz au surimi</p> <p>    Omelette BIO (L) aux fines herbes du chef</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Macédoine BIO mayonnaise</p> <p>  Boulettes de pois chiches BIO sauce tomate</p> <p> Semoule BIO</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>  Chou bicolore BIO (L)</p> <p> Colombo de dinde</p> <p><i>SV : Blanquette de poisson</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantafrais</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>

Semaine du 10 au 14 Février 2020
















Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	MERCREDI VIVE LES CREPES !	JEUDI	VENDREDI REPAS SAVOYARD
<p>Radis beurre 1/2 sel</p>  <p>Œuf dur florentine</p>  <p>(Epinards BIO)</p> <p>& croûtons</p> <p>Petit suisse</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Terrine de légumes et mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Purée Saint Germain</p>  <p>Coulommiers BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>  Carottes râpées BIO (L) vinaigrette</p>  <p>Filet de lieu sauce crème</p> <p>Salsifis persillés</p>  <p>Yaourt (L) à la poire</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p>  <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Poisson pané et citron</i></p>  <p>Coquillettes BIO</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p><i>SPI SV : Gratin de pommes de terre et fromage</i></p> <p>/</p>   <p>Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

Semaine du 17 au 21 Février 2020














Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU BIO	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre ravigote</p> <p>  Chou rouge BIO (L) vinaigrette</p> <p> Boulettes végétales sauce tomate</p> <p>Filet de merlu sauce ciboulette</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p> Gouda BIO</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Sauté d'agneau sauce curry</p> <p><i>SV : Friand au fromage</i></p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Carré</p> <p>  Fruit de saison BIO (L)</p>	<p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>  Quenelles BIO sauce financière</p> <p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Riz BIO</p> <p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Saint paulin BIO</p> <p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Compote de pommes bananes BIO</p>	<p> Carottes râpées (L) vinaigrette</p> <p> Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Omelette nature du chef</i></p> <p>Petits pois</p> <p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Cake aux pralines roses du chef</p>	





















Semaine du 24 au 28 Février 2020

Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	  Salade coleslaw BIO (L)	Salade verte vinaigrette	Radis beurre 1/2 sel	Salade de riz arlequin
Saucisse de Toulouse <i>SP/SV : Nuggets de fromage</i>	Wings de poulet <i>SV : Boulettes végétales sauce tomate</i>	 Filet de hoki sauce basilic	 Sauté de bœuf (L) au jus <i>SV : Tarte au fromage</i>	  Omelette nature du chef
Lentilles	Purée de légumes	 Pennes BIO	 Chou fleur BIO béchamel	Cordiale de légumes
Kiri	Petit suisse	 Emmental BIO	 Yaourt nature BIO	 Brie BIO
Fruit de saison	Bugnes	Compote de pommes	Muffin aux pépites de chocolat	 Fruit de saison BIO

Semaine du 02 au 06 mars 2020

Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI MENU BIO	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Chou rouge BIO (L) vinaigrette  Aiguillettes de poulet sauce barbecue <i>SV : Filet de merlu sauce bonne femme</i> Pommes noisettes Mimolette Compote de pommes bananes	 Taboulé BIO d'hiver    Œuf dur BIO sauce mornay  Haricots verts BIO  Fromage blanc BIO   Fruit de saison BIO (L)	 Céleri (L) sauce cocktail  Chili sin carne  Riz BIO Flan nappé caramel	  Carottes râpées BIO (L) vinaigrette au citron  Marmite de poisson sauce orientale Blé Petit moulé Cocktail de fruits au sirop	Salade de tortis 3 couleurs  Rôti de porc au jus <i>SP/SV : Steak du fromager</i> Gratin de potiron Petit suisse Fruit de saison