

Semaine du 02 au 08 septembre 2019





Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI C'EST LA RENTREE	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon et sirop de grenadine	Taboulé BIO 	Concombres BIO (L) tzatziki  	Crêpe au fromage
 Quenelles sauce financière	 Escalope de volaille au jus <i>SV : Filet de merlu sauce crème</i>	 Filet de lieu sauce légumes d'été	 Rôti de bœuf froid et mayonnaise <i>SV : Œuf dur mayonnaise</i>
Riz	Petit pois	Pommes rissolées	Courgettes provençales
Vache picon	 Saint Nectaire AOC	Yaourt nature BIO 	Camembert
Compote pommes bananes	Fruit de saison	 Smoothie pomme framboise du chef	 Fruit de saison BIO












LUNDI	MARDI	JEUDI MENU PIQUE NIQUE	VENDREDI
<p>  Carottes BIO (L) râpées vinaigrette</p> <p> Fileté de poisson meunière</p> <p>Epinards et croûtons</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p> Sauce bolognaise</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p> <p>Tortis</p> <p> Carré BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p>Sandwich emmental crudités</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Glace</p>	<p> Salade de tomates BIO vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôti sauce orientale</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce orientale</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Fraidou</p> <p>Flan nappé au caramel</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre échalotes	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Rosette et cornichon <i>SP/SV : Œuf dur mayonnaise</i>
 Pavé de colin au beurre blanc	 Aiguillettes de poulet sauce chasseur <i>SV : Quenelles sauce chasseur</i>	Galopin de veau au jus <i>SV : Steak du fromager</i>	 Filet de merlu sauce Aurore
Julienne de légumes	 Semoule BIO	Purée de courgettes	 Riz BIO
Mimolette 	 Yaourt myrtilles (L)	Saint Bricet	 Fromage blanc BIO
Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop	 Cake au citron du chef	Fruit de saison

Semaine du 23 au 29 septembre 2019















Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Betteraves BIO vinaigrette</p>	<p>Radis rose au beurre 1/2 sel</p>	<p>Concombres sauce bulgare</p>	 <p>Rillettes de thon du chef</p>
 <p>Nuggets de fromage</p>	 <p>Poisson pané et citron</p>	 <p>Sauté de bœuf (L) sauce paprika</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce paprika</i></p>	 <p>Raviolis emmental basilic</p>
<p>Lentilles au jus</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Pommes vapeur</p>	<p>au coulis de tomate</p>
 <p>Brie BIO</p>	<p>Kiri</p>	<p>Fromage des Pyrénées</p>	  <p>Yaourt nature BIO (L)</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p>	<p>Crème dessert vanille</p>	 <p>Fruit de saison BIO</p>

Semaine du 30 septembre au 06 octobre 2019











Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	JEUDI MENU TOUT BIO	VENDREDI
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p> Quenelles sauce mornay</p> <p> Blé BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p> Marmite de poisson sauce citron</p> <p>Carottes au beurre</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Tarte flan aux abricots</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>    Omelette nature BIO (L) du chef</p> <p> Epinards BIO à la crème et croûtons</p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>  Carottes BIO (L) râpées à la vinaigrette crémeuse</p> <p> Sauté de porc (L) au jus</p> <p><i>SP/SV : Filet de hoki sauce persillée</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Carré</p> <p>Compote de poires</p>



LUNDI LE GRAND EST	MARDI LA BRETAGNE	JEUDI LA BOURGOGNE FRANCHE COMTE	VENDREDI LA NOUVELLE AQUITAINE
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Choucroute de la mer</p> <p>/</p> <p> Munster AOP</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>  Céleri râpé BIO (L) aux pommes</p> <p>Galette de sarrasin jambon de dinde fromage</p> <p><i>SV : Crêpe au fromage</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Carré frais 1/2 sel</p> <p>Compote de pommes et palet breton</p>	<p> Betteraves BIO à la vinaigrette à l'ancienne</p> <p> Bœuf (L) façon bourguignon</p> <p><i>SV : Œuf dur façon bourguignon</i></p> <p>Pommes persillées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Rillettes de sardines du chef</p> <p>Poulet basquaise (cuisse)</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce tomate basilic</i></p> <p>Macaronis</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Gâteau basque</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p> Quenelles sauce Nantua</p> <p> Riz BIO</p> <p>  Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>  Salade coleslaw BIO (L)</p> <p>Cordon bleu</p> <p><i>SV : Croustillant de poisson</i></p> <p>Epinards et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p> Fricassée de dinde au jus</p> <p><i>SV : Friand au fromage</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p> Salade verte (L) vinaigrette</p> <p> Filet de hoki sauce persane</p> <p>Gnocchetti</p> <p> Brie BIO</p> <p>Compote de pêche</p>