



**MENU '4 SAISONS' DU 23 avril 2018 AU 01 juin 2018**  
**Menus scolaires Isle d'Abeau**

	SEMAINE DU 23 avril AU 27 avril	SEMAINE DU 30 avril AU 04 mai	SEMAINE DU 07 mai AU 11 mai	
Lundi	<p>Salade de betteraves BIO</p> <p>Macaronis BIO à la carbonara** / Macaroni au thon**</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p>Paupiette de veau forestière / Oeufs durs béchamel</p> <p>Boulghour</p> <p>P'tit cottentin</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Steak végétal</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Tarte aux poires</p>	
Mardi	<p>Concombre à la menthe</p> <p>Filet de poulet rôti / Steak végétal</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau maison BIO au yaourt</p>	1er Mai		
Jeudi	<p>Taboulé BIO</p> <p>Dos de colin au pesto</p> <p>Gratin de chou fleur et brocolis</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Cannelonis bolognaise** / Lasagnes au saumon**</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	Pont de l'Ascension	
Vendredi	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Bœuf braisé aux oignons / Omelette nature</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Salade cajun (haricots rouges, maïs, poivrons)</p> <p>Hoki pané</p> <p>Epinards hachés BIO et croûtons</p> <p>Comté</p> <p>Fruit de saison</p>		
	SEMAINE DU 14 mai AU 18 mai	SEMAINE DU 21 mai AU 25 mai	SEMAINE DU 28 mai AU 01 juin	
Lundi	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Lasagnes bolognaise** / Lasagnes au saumon**</p> <p>Fromage croclait</p> <p>Fruit de saison</p>	Lundi de Pentecôte		
Mardi	<p>Salade de pommes de terre BIO</p> <p>Filet de colin sauce crème</p> <p>Fricassée de légumes (carottes, champignons)</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Maïs BIO en salade</p> <p>Moussaka (d'aubergines)** / Filet de colin sauce provençale et aubergines à la tomate</p> <p>St Morêt</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Filet de poulet aux herbes de Provence / Filet de cabillaud au basilic</p> <p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>St Marcellin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Hachis parmentier BIO maison** / Brandade de poisson**</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	
Jeudi	<p>Taboulé aux raisins secs</p> <p>Steak haché au jus / Steak végétal</p> <p>Epinards et croûtons</p> <p>St Nectaire</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Filet de hoki meunière</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Petit suisse nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de volaille froid / Œufs durs mayonnaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit BIO de saison</p> <p>Melon</p> <p>Galette de lentilles boulghour et légumes cuits</p> <p>Petits pois à la barigoule</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Gâteau maison aux brisures oreo</p>	
Vendredi	<p>Concombre en salade</p> <p>Blanquette de poulet / Blanquette de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Bœuf braisé / Steak végétal</p> <p>Macaroni et râpé</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Fruit BIO de saison</p>		

\* Recette contenant du porc

\*\* Plat complet