



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