

















Semaine du 06 au 10 Janvier 2020

Ville d'Isle d'Abeau



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

Semaine du 13 au 17 Janvier 2020

Ville d'Isle d'Abeau



















SELF

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
Pomelos	Chou fleur vinaigrette	Quenelles façon paysanne	Salade verte vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
 Crêpe au fromage	  Ravioli BIO emmental sauce basilic	<i>SV : Filet de hoki huile d'olive citron</i>	 Steak haché de bœuf sauce barbecue	 Pavé de colin sauce aurore
Mélange de légumes racines	/	 Epinards BIO à la crème et croûtons	<i>SV : Boulettes végétales sauce tomate</i>	 Blé BIO au beurre
 Camembert BIO	 Fromage blanc BIO	Cœur de dame	Pommes vapeur	Petit suisse
 Fourme AOP	Petit suisse	Vache picon	Croc'lait	Yaourt nature
Gaufre au sucre	 Fruit de saison BIO	 Galette des rois	Compote de pommes poires du chef	Fruit de saison
Moelleux fraise	au choix			au choix

Semaine du 20 au 24 Janvier 2020











Ville d'Isle d'Abeau

SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes râpées BIO (L) vinaigrette au citron</p> <p>Céleri rémoulade</p>  <p>Marmite de poisson sauce armoricaine</p>  <p>Semoule BIO</p>  <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Petit suisse</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Salade de tortis 3 couleurs</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 au choix</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>Légumes achards</p>   <p>Dahl de lentilles</p> <p>(Riz)</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Saint nectaire AOP </p>   <p>Fruit de saison BIO (L) au choix</p>	  <p>Chou blanc BIO (L) vinaigrette</p> <p>Salade d'endives 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>Saint bricet</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Flan pâtissier</p>
























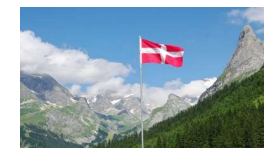
SELF

LUNDI	MARDI NOUVEL AN CHINOIS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Chou chinois vinaigrette asiatique	Terrine de légumes et mayonnaise	Radis beurre 1/2 sel	Salade de maïs échalotes vinaigrette
Filet de merlu sauce crème d'épinards	Sauté de porc (L) sauce aigre douce	Nuggets de fromage	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
				
	<i>SP/SV : Beignet de calamars</i>		<i>SV : Filet de lieu sauce citron</i>	
	Poêlée chinoise	Pommes persillées		/
Riz BIO		Emmental BIO	Brocolis BIO béchamel	
				
Brie BIO	Yaourt (L) aux fruits de la passion		Fraidou	Fromage blanc BIO
Tomme blanche			Kiri	Petit suisse
Fruit de saison au choix	Rocher coco nappé chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	Fruit de saison au choix
			Tartes aux poires	















SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU BIO	VENDREDI VIVE LES CREPES !
<p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de blé sauce ail et fines herbes</p>  <p>Quenelles sauce chasseur</p> <p>Carottes persillées</p>  <p>Cantal AOP</p> <p>Gouda</p>   <p>Fruit de saison BIO (L) au choix</p>	  <p>Céleri BIO (L) sauce cocktail</p> <p>Salade d'endives vinaigrette</p>  <p>Pavé de colin sauce persane</p> <p>Pommes noisettes</p>  <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Cocktail de fruits 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>Poireaux vinaigrette</p>   <p>Boulettes de pois chiches BIO sauce tomate</p>  <p>Semoule BIO</p>  <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Petit suisse</p>  <p>Fruit de saison BIO au choix</p>	  <p>Chou bicolore BIO (L)</p> <p>Salade verte vinaigrette</p>  <p>Colombo de dinde</p> <p><i>SV : Blanquette de poisson</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantafrais</p> <p>Saint morêt</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>



SELF




















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

Semaine du 17 au 21 Février 2020

Ville d'Isle d'Abeau



SELF














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU BIO	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre ravigote</p> <p>Salade de pâtes milanaise</p>  <p>Boulettes végétales sauce tomate</p> <p>Haricots beurre persillés</p>  <p>Gouda BIO</p>  <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	  <p>Chou rouge BIO (L) vinaigrette</p> <p>Salade verte vinaigrette</p>  <p>Filet de merlu sauce ciboulette</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Edam</p> <p>Tomme noire</p> <p>Lacté chocolat</p> <p>Lacté vanille</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>Quenelles BIO sauce financière</p>  <p>Riz BIO</p>  <p>Saint paulin BIO</p>  <p>Cantal AOP</p>  <p>Compote de pommes bananes BIO</p> <p>Compote de pommes</p>	 <p>Carottes râpées (L) vinaigrette</p> <p>Radis beurre 1/2 sel</p>  <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Omelette nature du chef</i></p> <p>Petits pois</p>  <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p><i>Cake aux pralines roses du chef</i></p>



Semaine du 24 au 28 Février 2020















Ville d'Isle d'Abeau

SELF

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

Semaine du 02 au 06 mars 2020

Ville d'Isle d'Abeau

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