


# Semaine du 04 au 10 mars 2019


## Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI CARNAVAL 	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Carottes râpées (L) à la vinaigrette au paprika	 Cake du chef aux olives	 Céleri (L) rémoulade
Steak du fromager	Œuf dur Florentine	 Steak haché de bœuf sauce brune <i>SV : Filet de merlu sauce crevettes</i>	 Pavé de colin MSC sauce persane
Pommes rissolées	 (Epinards BIO) et croûtons	Haricots beurre	 Tortis BIO
Fromage blanc	 Bleu AOC	Vache qui rit	 Cantal AOC
Fruit de saison	Bugnes	  Fruit de saison BIO (L)	Lacté à la vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 11 au 17 mars 2019

## Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	JEUDI MENU TOUT BIO	VENDREDI
Radis beurre	Macédoine BIO mayonnaise 	Taboulé BIO 	Salade coleslaw BIO (L)  
Crêpe au fromage	Filet de lieu MSC sauce dugléré 	Quenelles BIO sauce nantua 	Boulettes de mouton sauce provençale <i>SV : Filet de hoki sauce provençale</i>
Carottes BIO au beurre 	Riz	Chou-fleur BIO à la béchamel 	Pommes persillées
 Saint Nectaire AOC	 Yaourt (L) à la framboise	 Coulommiers BIO	Cantafrais
Gaufre au sucre	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO (L) 	Compote de pommes ananas

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Semaine du 18 au 24 mars 2019

## Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI LE MIEL ET LES ABEILLES	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinettes au pistou	Betteraves persillées	Salade verte à la vinaigrette	Chou rouge (L) mariné 
Fileté de poisson meunière MSC 	Saucisse de Strasbourg <i>SP/SV : Tarte au fromage</i>	 Haut de cuisse de volaille à la crème <i>SV : Filet de merlu sauce crème</i>	Omelette nature du chef 
Julienne de légumes	Lentilles au jus	Blé tendre	 Haricots verts BIO à l'ail
Fromage blanc au miel	 Camembert BIO	  Yaourt nature BIO (L)	Samos
 Fruit de saison BIO	Fruit de saison (L) 	Abricot au sirop léger	Tarte au citron

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur sauce cocktail	Salade de pommes de terre à l'estragon	Radis roses au beurre 1/2 sel	Salade de tortis 3 couleurs
Quenelles sauce financière	Poisson pané MSC et citron 	Sauté de bœuf (L) à la moutarde  <i>SV : Pavé de colin sauce moutarde</i>	Wings de poulet sauce barbecue <i>SV : Omelette du chef au fromage</i>
 Coquillettes BIO	Brocolis béchamel	Pommes noisettes	Petits pois
Petit suisse	 Saint Paulin BIO	Petit cotentin  	Yaourt nature BIO 
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	<i>Compote de pommes (L) cassis du chef</i>  	Fruit de saison BIO (L)  

LUNDI	MARDI	 <b>JEUDI</b> <b>MENU TOUT BIO</b> LE MIEL ET LES ABEILLES 	VENDREDI
  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Terrine de légumes et mayonnaise <i>SV : Betteraves à la vinaigrette</i>	 Salade verte BIO à la vinaigrette au miel	Salade de riz arlequin
 Filet de hoki MSC sauce ciboulette	 Aiguillettes de poulet sauce tandoori <i>SV : Boulettes végétales</i>	 Raviolis BIO emmental basilic	 Rôti de porc au jus <i>SP/SV : Œuf dur sauce mornay</i>
Haricots beurre persillés	Semoule	/	 Epinards BIO et croûtons
Saint Bricet	Mimolette	 Yaourt aromatisé BIO	Fourme AOC 
Flan pâtissier	 Fruit de saison BIO	 Compote de pommes poires BIO	 Fruit de saison (L)

LUNDI	MARDI	JEUDI LE MIEL ET LES ABEILLES	VENDREDI
Chou-fleur à la vinaigrette	Radis beurre	Endives en salade	Salade de pâtes milanaise
Filet de lieu MSC sauce basilic 	 Cuisse de poulet sauce suprême <i>SV : Quenelles sauce forestière</i>	Cordon bleu <i>SV : Steak du fromager</i>	Filet de merlu MSC sauce orientale 
Pommes vapeur	Polenta crémeuse	Haricots verts BIO 	Purée de potiron
 Edam BIO	  Yaourt nature BIO (L)	Tartare	Petit suisse
Fruit de saison (L) 	Cocktail de fruits au sirop léger	 Cake du chef miel et amandes	Fruit de saison BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits