

Semaine du 04 au 10 mars 2019

Ville d'Isle d'Abeau






SELF

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 11 au 17 mars 2019
Ville d'Isle d'Abeau

SELF

LUNDI	MARDI	JEUDI MENU TOUT BIO	VENDREDI
Radis beurre	 Macédoine BIO mayonnaise	 Taboulé BIO	  Salade coleslaw BIO (L)
Pomelos	Brocolis à la vinaigrette	Salade de coquillettes au curry	Avocat sauce cocktail
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	Cantafras
Gouda		Fourme AOC 	Chanteneige
Gaufre au sucre	Fruit de saison	  Fruit de saison BIO (L)	Compote de pommes ananas
Muffin aux pépites de chocolat	au choix	au choix	Compote de pommes bananes






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 18 au 24 mars 2019











Ville d'Isle d'Abeau

SELF

LUNDI LE MIEL ET LES ABEILLES	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinettes au pistou Salade de pois chiches	Betteraves persillées Légumes achards	Salade verte à la vinaigrette Salade d'endives	Chou rouge (L) mariné  Céleri râpé à la vinaigrette
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>	<i>Omelette nature du chef</i> 
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 au choix	Brie Fruit de saison (L)  au choix	Abricot au sirop léger Cocktail de fruits au sirop léger	Six de Savoie Tarte au citron Tarte aux pommes

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
	Salade de boulgour	Carottes râpées à la vinaigrette crémeuse	Taboulé
Quenelles sauce financière	Poisson pané MSC et citron	Sauté de bœuf (L) à la moutarde	Wings de poulet sauce barbecue
 Coquillettes BIO	 Brocolis béchamel	 <i>SV : Pavé de colin sauce moutarde</i>	<i>SV : Omelette du chef au fromage</i>
Petit suisse	 Saint Paulin BIO	Pommes noisettes	Petits pois
Fromage blanc	Cantal AOC 	Petit cotentin	 Yaourt nature BIO
Fruit de saison au choix	Flan nappé au caramel	Rondelé  	Petit suisse
	Crème dessert à la vanille	<i>Compote de pommes (L) cassis du chef</i>	  Fruit de saison BIO (L)
			au choix

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

LUNDI	MARDI	JEUDI LE MIEL ET LES ABEILLES	VENDREDI
Chou-fleur à la vinaigrette	Radis beurre	Endives en salade	Salade de pâtes milanaise
Macédoine à la vinaigrette	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre à l'échalote
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	 LOCAL Yaourt nature BIO (L)	Tartare	Petit suisse
 Cantal AOC		Saint môtret 	Fromage blanc
Fruit de saison (L)  au choix	Cocktail de fruits au sirop léger	Cake du chef miel et amandes	Fruit de saison BIO  au choix
	Ananas au sirop		