























Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette Wings de poulet <i>SV : Hachis parmentier de légumes végétarien (plat complet)</i> Gratin de légumes Petit fromage frais  Préparé en cuisine Cake aux pépites de chocolat	 Céleri râpé BIO à la sauce cocktail  Confit de légumes et haricots rouges Pommes de terre sautées Pont l'Evêque AOP  Purée de pommes	Salade de blé sauce ail et fines herbes  Estouffade de bœuf <i>SV : Crêpe à l'emmental</i>  Haricots verts BIO Fromage blanc Fruit de saison	 Betteraves BIO à la vinaigrette à l'ancienne  Colin d'Alaska sauce persane Riz créole Cantal AOP  Fruit de saison	FERIE










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>  Ravioli BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)</p> <p>/</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p> Quenelles sauce mornay</p> <p> Jardinière de légumes BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade asiatique</p> <p> Merlu sauce paprika</p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée pomme-banane</p>	<p> Préparé en cuisine Tartinade de légumes et fromage frais</p> <p> Sauté de porc à la sauce tomate</p> <p><i>SP / SV : Gratin de lentilles, patates douces, oignons et emmental (plat complet)</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Emincé de cuisse de dinde au jus</p> <p><i>SV : Nuggets de blé</i></p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p> Coulommiers BIO</p> <p>Lacté saveur vanille</p>

Semaine du 21 au 25 Novembre 2022














Ville d'Isle d'Abeau














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS PLAISIR	VENDREDI
Salade de pépinettes au pistou	Pomelos	Salade de boulgour	Salade iceberg à la vinaigrette	Céleri râpé BIO à la sauce rémoulade
 Colin d'Alaska sauce aurore	 Chili sin carne	 Rôti de porc au jus	Cheeseburger	 Sauté de bœuf au curry
		<i>SP / SV : Hachis parmentier de légumes végétarien (plat complet)</i>	<i>SV : Fishburger</i>	<i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>
 Haricots verts BIO à l'ail	 Riz BIO	Gratin de légumes	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Chou-fleur persillé
Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	 Fromage fondu Vache qui rit BIO	Montcadi croûte noire
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO	Purée pomme-coing	 Préparé en cuisine Cake au chocolat

Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI MENU BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou rouge BIO mariné</p> <p>  Bolognaise de bœuf BIO</p> <p><i>SV : Bolognaise végétale</i></p> <p> Coquillettes BIO</p> <p> Gouda BIO</p> <p> Purée de pommes BIO</p>	<p> Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p> Merlu sauce citron</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette balsamique</p> <p>Haché de veau sauce Milanaise</p> <p><i>SV : Couscous végétarien</i></p> <p> Semoule BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>  Omelette BIO à l'emmental</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Tarte au citron</p>	<p> Préparé en cuisine Potage de potiron et fromage fondu</p> <p>Rôti de dinde froid et mayonnaise</p> <p><i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS LYONNAIS	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Légumes achards	 Céleri râpé BIO à la sauce cocktail	Rosette et cornichon <i>SP / SV : Œuf dur à la mayonnaise</i>	Salade iceberg à la vinaigrette
 Colin d'Alaska pané et citron	 Ravioli au chèvre et à la sauce tomate (plat complet)	 Merlu sauce ciboulette	 Quenelles BIO sauce financière	 Bœuf braisé <i>SV : Boulettes végétales sauce catalane</i>
Purée de légumes variés	/	Jardinière de légumes	Riz	Brocolis à la béchamel et pommes de terre
Fromage frais Saint-Morêt	 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux	Fromage fondu Vache picon	Saint Marcellin IGP 	 Emmental BIO
 Préparé en cuisine Cake nature	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Ile flottante aux pralines	Purée pomme-banane

Semaine du 12 au 16 Décembre 2022

Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI MENU BIO
<p>Céleri râpé à la sauce cocktail</p> <p> Rôti de porc sauce forestière</p> <p><i>SP/SV : Confit de légumes et haricots rouges</i></p> <p> Penne BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p> Salade coleslaw BIO</p> <p> Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p>Haricots verts</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade de riz arlequin</p> <p> Bœuf aux oignons</p> <p><i>SV : Curry de pommes de terre et petits pois (plat complet)</i></p> <p>Petits pois</p> <p> Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Préparé en cuisine Mousse de betteraves, fromage frais et pain polaire</p> <p>Saumon émincé sauce crème légumes d'Antan</p> <p>Pommes de terre paillason</p> <p>/</p> <p> Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p>	<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p>  Œufs dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO et croûtons</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>