



Semaine du 22 au 28 Février 2021















Ville d'Isle d'Abeau

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU BIO	VENDREDI MENU ALSACIEN
Salade de pépinettes au curry		Radis beurre	 Taboulé BIO d'hiver	Salade verte à la vinaigrette
Beignets de calamars	 Filet de colin sauce orientale	 Steak haché de bœuf au jus <i>SV : Pané du fromager</i>	    Omelette du chef BIO (L) au fromage	Choucroute (plat complet) <i>SP/SV : Choucroute de la mer (cubes de poisson sauce crème)</i>
Purée de légumes variés	 Riz BIO	Petits pois	 Carottes BIO persillées	(Pommes de terre et choux)
 Brie BIO	 Yaourt (L) à la framboise	Saint Môret	 Fromage blanc BIO	Petit moulé
  Fruit de saison BIO (L)	Purée de poires	 Cake du chef à la praline	 Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes



LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU BIO	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre façon piémontaise</p>	 <p>Salade de pâtes BIO au pistou</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p>	 <p>Salade de riz BIO arlequin</p>
  <p>Ravioli au chèvre et à la crème d'épinards</p>	 <p>Fricassée de dinde</p>	  <p>Quenelles BIO sauce forestière</p>	 <p>Bœuf égréné aux épices</p>	 <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p>
<p>/</p>	<p><i>SV : Omelette du chef nature</i></p>	<p><i>SV : Boulettes végétales à la sauce paprika</i></p>	<p><i>SV : Boulettes végétales à la sauce paprika</i></p>	<p><i>SV : Boulettes végétales à la sauce paprika</i></p>
<p>Fromage frais aromatisé</p>	 <p>Haricots verts BIO à l'ail</p>	 <p>Chou-fleur BIO persillé</p>	<p>Polenta crémeuse</p>	<p>Gratin de potiron</p>
<p>Fromage frais aromatisé</p>	 <p>Camembert BIO</p>	 <p>Yaourt nature BIO</p>	<p>Vache picon</p>	 <p>Edam BIO</p>
<p>Compote du chef pomme-vanille</p> 	 <p>Fruit de saison BIO</p>	 <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Lacté au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	  Tartinade du chef aux légumes		Friand au fromage	  Salade coleslaw BIO (L)
 Crêpe au fromage	 Filet de merlu sauce catalane	Bolognaise végétale	 Jambon blanc	  Curry de pommes de terre et petits pois (plat complet)
 Carottes BIO	 Blé BIO tendre	 Macaroni BIO	Purée de brocolis Yaourt nature	/
Petit Cotentin	 Coulommiers BIO	Cantal AOP 	Fruit de saison BIO (L)  	Tomme des Pyrénées
Flan pâtissier	Fruit de saison	Lacté à la vanille		Purée pomme-banane



















LUNDI	MARDI	MERCREDI SAINT PATRICK	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé BIO d'hiver	  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Terrine de légumes et mayonnaise	Macédoine à la mayonnaise	Salade verte à la vinaigrette
 Filet de lieu sauce citron	 Aiguillettes de poulet au jus <i>SV : Œuf dur</i>	 Sauté de bœuf (L) façon Irish Stew <i>SV : Filet de merlu sauce verte</i>	 Chili sin carne	 Steak haché de bœuf sauce brune <i>SV : Filet de colin sauce persane</i>
Haricots verts persillés	 Chou-fleur BIO à la béchamel	Purée de pommes de terre et cheddar	 Riz BIO	 Coquillettes BIO
 Emmental BIO	 Yaourt nature BIO	Fromage blanc et crumble de biscuit	Carré	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Beignet à la framboise	 Fruit de saison BIO (pomme verte)	Fruit de saison	Purée de pommes

Semaine du 22 au 28 Mars 2021

Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU DES ENFANTS	VENDREDI MENU BIO
 Salade coleslaw (L)	Œuf dur à la mayonnaise	  Céleri râpé BIO (L) à la rémoulade	Salade verte à la vinaigrette et sirop de grenadine	 Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes
 Crispidor au fromage	 Marmite de poisson sauce curry	 Rôti de dinde au jus <i>SV : Omelette du chef nature</i>	Fish burger	  Quenelles BIO sauce mornay
Gratin de légumes	  Lentilles BIO (L)	Brocolis à la béchamel	Potatoes et ketchup	 Carottes BIO au beurre
Fromage blanc	Coulommiers	Camembert	Saint Môret	 Gouda BIO
Eclair au chocolat		Crêpe à la fraise	  Compote du chef pomme- betterave-framboise	 Fruit de saison BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou-fleur BIO à la vinaigrette	  Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette	Salade verte à la vinaigrette	Salade de pépinettes au pistou	Radis beurre
 Bolognaise végétale	 Sauté de porc (L) aux oignons <i>SP/SV : Tarte au fromage</i>	 Filet de lieu sauce ciboulette	 Œuf dur à la florentine	 Filet de colin sauce tomate
 Penne BIO	Haricots beurre	Polenta crémeuse	 Epinards BIO et croûtons	 Riz BIO
 Fromage blanc BIO	Cantal AOP 	 Edam BIO	 Yaourt (L) à la poire	Rondelé
Fruit de saison	Gaufre au sucre	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Ananas au sirop léger

Semaine du 05 au 11 Avril 2021

Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VIVE LE PRINTEMPS
<p>FERIE</p>	 Betterave (L) à la vinaigrette		 Taboulé BIO d'hiver	Salade verte à la vinaigrette
	 Tortelloni aux 4 fromages et à la sauce basilic	 Aiguillettes de poulet au thym <i>SV : Quenelles au coulis de légumes</i>	 Poisson pané et citron	 Bœuf (L) printanier <i>SV : Omelette du chef aux fines herbes</i>
	/	 Carottes BIO au beurre	Petits pois	Pommes smile
	Yaourt nature  Fruit de saison BIO	Chanteneige Tarte au chocolat	 Coulommiers BIO Fruit de saison	Yaourt aromatisé  Dessert du chef de printemps (Brownie)