
































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette Pomelos Wings de poulet <i>SV : Hachis parmentier de légumes végétarien (plat complet)</i> Gratin de légumes Petit fromage frais Yaourt aromatisé  Préparé en cuisine Cake aux pépites de chocolat	 Céleri râpé BIO à la sauce cocktail Chou rouge mariné Confit de légumes et haricots rouges  Pommes de terre sautées Pont l'Evêque AOP  Mélusin Purée de pommes Purée de poires	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 Légumes achards  Colin d'Alaska sauce persane Riz créole Saint Paulin Cantal AOP Fruit de saison au choix	FERIE















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














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS PLAISIR	VENDREDI
Salade de pépinettes au pistou	Pomelos	Salade de boulgour	Salade iceberg à la vinaigrette	 Céliéri râpé BIO à la sauce rémoulade
Salade de blé sauce bulgare	Chou chinois à la vinaigrette			Carottes râpées à la vinaigrette
				
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
Mélusin	Fromage blanc			Edam
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger			 Préparé en cuisine
au choix	Cubes de poires au sirop léger	Fruit de saison BIO	Purée pomme-coing	Cake au chocolat

Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022
















Ville d'Isle d'Abeau

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



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



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