

























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette	 Betteraves BIO à la vinaigrette	Salade de blé sauce ail et fines herbes	Salade iceberg à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
Wings de poulet	 Colin d'Alaska sauce persane	 Estouffade de bœuf	 Confit de légumes et haricots rouges	Haché de veau au jus
<i>SV : Hachis parmentier de légumes végétarien (plat complet)</i>		<i>SV : Crêpe à l'emmental</i>		<i>SV : Tarte aux fromages</i>
Purée de légumes	Riz créole	 Haricots verts BIO	Pommes de terre lamelles sautées	Petits pois
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Saint Paulin	Fromage blanc	 Carré BIO	Fromage frais Carré frais
Brownie	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Purée de poires	 Fruit de saison BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine à la mayonnaise</p>  <p>Raviolis au chèvre et à la crème d'épinards (plat complet)</p>	<p>Salade d'endives à la vinaigrette</p>  <p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p><i>SV : Quenelles sauce mornay</i></p>	<p>Salade asiatique</p>  <p>Colin d'Alaska sauce paprika</p>	<p> Préparé en cuisine Tartinade de légumes</p>  <p>Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</p>	<p>Chou blanc à la vinaigrette</p>  <p>Fileté de Colin d'Alaska meunière</p>
/	Jardinière de légumes	 <p>Macaroni BIO</p>	/	Purée de potiron et pommes de terre
Petit fromage frais	 <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO</p>	Mimolette	 <p>Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux</p>	 <p>Coulommiers BIO</p>
 <p>Fruit de saison BIO</p>	Tarte aux poires bourdaloue	Purée pomme-coing	 <p>Fruit de saison BIO</p>	Lacté saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

# Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

## Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS PLAISIR	VENDREDI
<p>Salade de risetti au pistou</p>  <p>Merlu sauce aurore</p>  <p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Camembert</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou chinois à la vinaigrette</p>  <p>Chili sin carne</p>  <p>Riz BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p>Salade de boulgour</p>  <p>Rôti de porc au jus</p> <p><i>SP/SV : Hachis parmentier de légumes végétarien (plat complet)</i></p> <p>Purée de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO</p>  <p>Fruit de saison BIO</p>	  <p> Celeri râpé BIO sauce rémoulade et sirop de grenadine</p>  <p>Crispidor à l'emmental</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p>  <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p><i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i></p> <p>Chou-fleur persillé</p>  <p>Edam BIO</p>  <p>Préparé en cuisine Cake nature</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

## Ville d'Isle d'Abeau



LUNDI  
MENU BIO

MARDI  
MENU LOCAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)

Carottes râpées locales (Jardins de Cornezyin, Saint-Prim 38) à la vinaigrette

Salade iceberg à la vinaigrette

Chou blanc à la vinaigrette

 Préparé en cuisine  
Potage de potiron et fromage fondu

   Préparé en cuisine  
Omelette BIO nature



Sauté de dinde local (LDC, Bourgogne 71) au jus

Haché de veau sauce milanaise




Colin d'Alaska sauce citron

Jambon blanc

*SV : Gratin de lentilles locales (Domaine Parpette, Les Cotes d'Arey 38), potiron local (Vergers Lyonnais 69), oignon et emmental (plat complet)*

*SV : Couscous végétarien*

*SV : Confit de légumes et haricots rouges*

 Petits pois BIO


Lentilles locales (Domaine Parpette, Les Cotes d'Arey 38)

 Semoule BIO

 Epinards BIO

Pommes de terre rissolées

 Gouda BIO

 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux (Ouroux 69)

Tomme blanche

Fromage frais Petit Cotentin

 Brie BIO

 Fruit de saison BIO













 Préparé en cuisine  
Purée pomme-poire (pommes et poires GAEC Foucrier, Charly 69)

Lacté saveur chocolat

Tarte au chocolat

 Fruit de saison BIO














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FÊTE DES LUMIERES
 <b>Salade coleslaw BIO</b>	<b>Salade de maïs à la vinaigrette</b>	 <b>Céleri râpé BIO à la sauce cocktail</b>	<b>Salade iceberg à la vinaigrette</b>	<b>Rosette et cornichon</b>
 <b>Colin d'Alaska pané</b>	 <b>Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)</b>	 <b>Merlu sauce ciboulette</b>	 <b>Bœuf braisé</b>	<i>SP/SV : Œuf dur à la mayonnaise</i>
<b>Purée de légumes</b>	/	<b>Jardinière de légumes</b>	<i>SV : Nuggets de blé</i>	 <b>Riz BIO</b>
<b>Fromage frais Saint-Morêt</b>	 <b>Emmental BIO</b>	<b>Fromage fondu Vache picon</b>	 <b>Yaourt nature BIO</b>	<b>Saint Marcellin IGP</b> 
 <b>Cake pois chiches cacao</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Donuts</b>	<b>Purée de pommes saveur vanille</b>	<b>Ile flottante aux pralines</b>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

# Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

















## Ville d'Isle d'Abeau

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes  Aiguillettes de poulet sauce safranée  <i>SV : Chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>  Chou-fleur persillé  Mélusin   Fruit de saison BIO	Salade verte à la vinaigrette  Boulettes de soja tomate sauce basilic  Purée de pommes de terre   Yaourt nature BIO  Purée pomme-ananas	Haricots beurre à la vinaigrette  Saucisse de Toulouse  <i>SP/SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i>  Lentilles  Yaourt aromatisé   Fruit de saison BIO	Macédoine à la mayonnaise   Tajine de légumes     Semoule BIO  Edam   Fruit de saison BIO	Chou rouge mariné   Cubes de poisson blanc sauce catalane     Carottes BIO  Fromage frais Cantafrais  Gâteau Basque

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI MENU BIO
<p>Céleri râpé 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 vanille nappé au caramel</p>	<p> Salade coleslaw BIO</p> <p> Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Beignet fourré à la pomme</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 BIO</p>	<p> Préparé en cuisine <b>Rillettes au saumon</b></p> <p> Risotto de boulgour, potiron, cheddar et mozzarella (plat complet)</p> <p>Croquettes de pommes de terre</p> <p>/</p> <p>Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p>	<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO et croûtons</p> <p> Saint Paulin BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

