

























SELF

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
Pomelos	Légumes achards			
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
Petit fromage frais	Cantal AOP		Pont l'Evêque AOP	Fromage fondu Vache picon
Brownie	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Purée de poires	 Fruit de saison BIO
	au choix		Purée de pommes	au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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




SELF

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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















SELF

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

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'Abau









LUNDI MENU BIO	MARDI MENU LOCAL	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI SELF
<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p>Salade soissonnaise</p> <p>  Omelette BIO nature</p> <p> Petits pois BIO</p> <p> Gouda BIO</p> <p>Comté AOP</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>	<p> Carottes râpées locales (Jardins de Corneyzin, Saint-Prim 38) à la vinaigrette</p> <p> Sauté de dinde local (LDC, Bourgogne 71) au jus</p> <p><i>SV : Gratin de lentilles locales (Domaine Parpette, Les Cotes d'Arey 38), potiron local (Vergers Lyonnais 69), oignon et emmental (plat complet)</i></p> <p>Lentilles locales (Domaine Parpette, Les Cotes d'Arey 38)</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux (Ouroux 69)</p> <p> Purée pomme-poire (pommes et poires GAEC Foucrier, Charly 69)</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</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>Chou blanc à la vinaigrette</p> <p>Radis beurre</p> <p> Colin d'Alaska sauce citron</p> <p> Epinards BIO</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p> Préparé en cuisine Potage de potiron et fromage fondu</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Brie BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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














SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FÊTE DES LUMIERES
 Salade coleslaw BIO Radis beurre  Colin d'Alaska pané Purée de légumes Fromage frais Saint-Morêt Fromage fondu Croc'lait  Préparé en cuisine Cake pois chiches cacao	Salade de maïs à la vinaigrette Légumes achards  Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) /  Emmental BIO Bleu d'Auvergne AOP  Fruit de saison BIO au choix	 Céleri râpé BIO à la sauce cocktail  Merlu sauce ciboulette Jardinière de légumes Fromage fondu Vache picon Donuts	Salade iceberg à la vinaigrette Pomelos  Bœuf braisé <i>SV : Nuggets de blé</i> Brocolis à la béchamel et pommes de terre  Yaourt nature BIO Fromage blanc Purée de pommes saveur vanille Purée de poires	Rosette et cornichon <i>SP/SV : Œuf dur à la mayonnaise</i> Quenelles sauce financière  Riz BIO Saint Marcellin IGP  Ile flottante aux pralines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

SELF

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

SELF



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI MENU BIO
<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p>Radis beurre</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>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Lacté saveur chocolat</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>Petit fromage frais</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 Rillettes au saumon</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></p>	<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p>Salade de pâtes à la milanaise</p> <p>  Œuf dur BIO à la florentine</p> <p> Epinards BIO et croûtons</p> <p> Saint Paulin BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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