

Estrablin
Commune de l'Isère



Menus

Restauration Scolaire



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Pizza Royale	Chou fleur vinaigrette	Endives à la Mimolette	Salade de Pommes de terre	Salade d'Hiver
Filet de Hoki	Sauté de Porc saucisse végétal	Steak Haché Pur Veau	Omelette nature	Navarin d'Agneau
Epinards à la Crème	Spaghetti à la Tomate	Steak fromager	Ratatouille Niçoise	Aiguillette de blé
Yaourt nature	Cheddar	Purée Crécy	Petits Suisses aux fruits	Riz Pilaf
Beignet fourré	Fruit	Brie	Fruit	Bresse Bleu
Flûte tradition	Flûte	Crème dessert Vanille	Flûte	Fruit au sirop
		Flûte tradition		Flûte tradition



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison

Appellation d'origine contrôlée

Viande de porc d'origine française

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 18	Mardi 19 	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade de Haricots verts aux Oignons	Choux chinois	Coeur de Palmier et Tomates	Carottes râpées	Pamplemousse au Sucre 
Filet de Colin	Spaghetti à la Bolognaise vegetal	Rôti de Veau 	Boeuf braisé Bourgeoise 	Sauté de canard au olives
Riz Basmati	Fromage blanc et Coulis de Fruits rouges	Accras de poisson	Steak fromager	Filet de Hoki
Babybel	Chou à la Crème	Fondue d'Aubergines	Gratin Dauphinois 	Blé
Fruit 	Flûte	Edam	Bûchette de Chèvre	Comté AOC 
Flûte tradition		Compote	Fruit 	Fruit au sirop
		Flûte tradition	Flûte	Flûte tradition



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Appellation d'origine protégée 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Sardine et beurre</p> <p>Saucisse de Toulouse saucisse végétal</p> <p>Poulet Basquaise</p> <p>Haricots blancs à la Tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Terrine de Légumes sauce corail</p> <p>Escalope de Dinde aux Champignons</p> <p>Filet de Colin</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme de cadì</p> <p>Compote</p> <p>Flûte</p>	<p>Riz Niçois</p> <p>Aiguillette de blé</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Taboulé</p> <p>Blanquette de la Mer</p> <p>Jardinière de Légumes</p> <p>Gruyère AOP </p> <p>Tarte</p> <p>Flûte</p>	<p>Feuilleté au Fromage</p> <p>Rôti de Veau </p> <p>Omelette nature</p> <p>Haricots Beurre persillés</p> <p>Fromage frais à la Pulpe de Fruit </p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison

Viande bovine d'origine française

Appellation d'origine protégée

Bio

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du lundi 01 avril au vendredi 05 avril 2024



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Quiche Lorraine	Salade de Mâche	Coeur de Palmier et Maïs	Jambon beurre	Concombre vinaigrette
Filet de Colin Pané	Sauté de Boeuf au Paprika 	Escalope de dinde viennoise	Concombre vinaigrette	Spaghetti à la Bolognaise vegetal
Ratatouille Niçoise	farfalle	Haricots Verts	Quenelle de Brochet fraîches sauce Nantua	Quenelle de Brochet fraîches sauce Nantua
Fromage divers	Fromage divers	Fromage divers	Gratin de chou fleur	Fromage divers
Fruit 	Compote	Beignet fourré	Laitage 	Fruit 
Flûte tradition	Flûte	Flûte tradition	Fruit au sirop	Flûte tradition
			Flûte	



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

Bio 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du lundi 08 avril au vendredi 12 avril 2024



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de Tomates	Crêpes aux Champignons	Salade de Blé	Riz Niçois	Artichaut vinaigrette
Couscous Vegetal	gratin de fruit de mer		Escalope de porc à la moutarde 	Boeuf à la Tomate 
gratin de fruit de mer	Poêlée de Légumes BIO 	Gratin d'Endives au jambon	Brocoli	Riz aux légumes asiatiques
Fromage divers	Laitage 	Laitage 	Fromage divers	Fromage divers
Compote	Fruit 	Tarte	Fruit au sirop	Fruit 
Flûte tradition	Flûte	Flûte tradition	Flûte	Flûte tradition



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

Viande de porc d'origine française 

Bio 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Betterave à l'Echalote</p> <p>Filet de Lieu noir</p> <p>Petits pois</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade verte</p> <p>Giblette de porc à la diable </p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage divers</p> <p>Crème dessert Chocolat</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Rôti de Dinde </p> <p>Champignons persillés</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Taboulé</p> <p>Quenelle nature sauce tomate olive</p> <p>Haricots Plats</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Endives Grenobloise</p> <p>Sauté de Veau </p> <p>Quenelle nature sauce tomate olive</p> <p>Riz Créole</p> <p>Fromage divers</p> <p>Gâteaux</p> <p>Flûte tradition</p>



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison

Label rouge

Viande de porc d'origine française

Bio

Viande bovine d'origine française

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du lundi 22 avril au vendredi 26 avril 2024



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Pizza Royale</p> <p>Sauté de Dinde à la Crème </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Poêlée de légumes tajine</p> <p>Laitage </p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Céleri-rave rémoulade</p> <p>Steak Haché Pur Veau</p> <p>Coquillettes à la Tomate</p> <p>Fromage divers</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade composée (salade avocat maïs)</p> <p>Rôti de Porc </p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Laitage </p> <p>Dessert gélifié au Chocolat</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Blanquette de la Mer</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Bio 

Label rouge 

Viande de porc d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03 
<p>tomate cerise</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Crique de Pomme de terre</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Crudité avec fromage</p> <p>Filet de Lieu noir</p> <p>Riz Créole</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte</p>	<p>Betterave</p> <p>Hachis Parmentier végétarien</p> <p>Fromage divers</p> <p>Tarte</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de Veau </p> <p>Haricots Verts</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte</p>	<p>Salade de Blé</p> <p>Omelette au Fromage</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Laitage </p> <p>Bâtonnet glacé</p> <p>Flûte tradition</p>



Légende : Produits Sucrés / Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Label rouge 

Bio 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

