

Estrablin
Commune de l'Isère



Menus

Restauration Scolaire





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17 	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Radis botte au beurre </p> <p>Cordon Bleu de Volaille</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Crêpes au Fromage</p> <p>Filet de Colin</p> <p>Epinards à la Crème</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade composée</p> <p>saucisse végétal</p> <p>Purée de Pommes de terre maison</p> <p>Fromage divers</p> <p>Crème dessert Chocolat</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Rôti de Porc </p> <p>Petits pois Carottes</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Sauté de Veau </p> <p>Riz Créole</p> <p>Laitage </p> <p>Eclair</p> <p>Flûte tradition</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 

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 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Ailerons de Volaille marinés</p> <p>Pommes Campagnardes en robe des Champs</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Tomates </p> <p>boulette de boeuf à la tomate</p> <p>Spaghetti au Beurre</p> <p>Fromage divers</p> <p>Crème dessert Chocolat</p> <p>Flûte</p>	<p>Pizza Royale</p> <p>Filet de Cabillaud</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Moussaka vegetal </p> <p>Fromage divers</p> <p>Tarte</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade de Lentilles et dés de Tomates</p> <p>Sauté de Porc au Paprika </p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

Viande de porc d'origine française 

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 29 mai au vendredi 02 juin 2023



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02 
Salade Verte Oeuf dur	Melon jaune	Taboulé	Haricots verts en vinaigrette	Feuilleté au Fromage
Poulet rôti 	Blanquette de Veau 	Filet de Hoki	Civet de Lapin	Omelette aux fines Herbes
Purée Crécy	Riz Pilaf	Gratin de Courgettes	farfalle	Brocoli persillé
Fromage divers	Laitage 	Fromage divers	Fromage divers	Fromage divers
Compote	Fruit au sirop	Eclair	Fruit	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 

Label rouge 

Agriculture biologique 

*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 05 juin au vendredi 09 juin 2023



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 05 	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade de Mâche	Radis beurre 	Carottes râpées au citron	Salade Coleslaw	Crêpes au Fromage
Spaghetti à la Bolognaise vegetal	Rôti de Veau Confit aux Oignons 	Langue de boeuf	Fish and chips	Escalope de jambon grillé aux herbes 
Fromage divers	Flageolets	Coquillettes	Courgettes persillées 	Artichaut et Champignons Barigoule
Fruit	Fromage divers	Laitage 	Fromage divers	Fromage divers
Flûte tradition	Bâtonnet glacé	Fruit au sirop	Gâteaux	Fruit
	Flûte	Flûte tradition	Flûte	Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

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 12 juin au vendredi 16 juin 2023



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Coeur de Palmier et Tomates</p> <p>Poulet Basquaise</p> <p>Tagliatelle au beurre</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade Marocaine</p> <p>Quenelle nature sauce tomate olive</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade de Blé</p> <p>Steak Haché Pur Veau</p> <p>Choux Braisés</p> <p>Fromage divers</p> <p>Barre glacée Chocolat blanc & Nuts</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Brandade de Poisson Parmentière</p> <p>Laitage </p> <p>Melon Charentais*</p> <p>Flûte</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade de Blé</p> <p>Rôti de Porc </p> <p>Haricots Plats</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

*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 19	Mardi 20	Mercredi 21 	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Salade de Tomates </p> <p>Steak haché poêlé </p> <p>Crique de Pomme de terre</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>trio de Lentilles </p> <p>Poitrine de Veau farcie </p> <p>Choux Braisés</p> <p>Crique de Pomme de terre</p> <p>Fromage divers</p> <p>Bâtonnet glacé</p> <p>Flûte</p>	<p>Céleri-rave rémoulade</p> <p>Végé - Riz - Haricots rouges</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Pommes de terre </p> <p>Filet de Colin meunière</p> <p>Epinards à la Crème</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>asperges</p> <p>Sauté de Porc </p> <p>Boulghour</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 

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 26 juin au vendredi 30 juin 2023



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 26

Pizza Royale

Poulet rôti 

Haricots Verts
persillés

Laitage 

Eclair

Flûte tradition

Mardi 27

Melon jaune

Blanquette de Veau 

Pomme Dauphine

Fromage divers

Fruit au sirop

Flûte

Mercredi 28

Taboulé

Filet de Hoki

Aubergines à la
tomate

Fromage divers

Crème dessert
Caramel UHT

Flûte tradition

Jeudi 29

Chou fleur vinaigrette

saucisse végétal

Flageolets

Fromage divers

Fruit

Flûte

Vendredi 30

Radis botte au beurre 

Escalope de jambon
grillé aux herbes 

Jardinière de
Légumes

Fromage divers

Fruit

Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

Agriculture biologique 

Viande de porc d'origine française 

Label rouge 

*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 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<p>Pamplemousse au Sucre</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de Pommes de terre maison</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Choux chinois</p> <p>Filet de Saumon</p> <p>Poêlée Lyonnaise</p> <p>Laitage </p> <p>gaufre</p> <p>Flûte</p>	<p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Rôti de Veau Confit aux Oignons </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage divers</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Pâtes</p> <p>Sauté de Porc aux Olives </p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>Pique nique n°1</p>



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

Fruits et légumes de saison

Viande de porc d'origine française

Agriculture biologique

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.

