

Estrablin

Commune de l'Isère



COMMISSION MENUS

MARS AVRIL 2021

CUISINE CENTRALE

Mairie d'Estrablin

Déjeuner du lundi 08 mars au vendredi 12 mars 2021

Restaurant scolaire Louise Michel



Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de Mâche Steak fromager Petits pois Fromage divers Fruit Flûte tradition	Macédoine de Légumes à la Mayonnaise Boeuf braisé Bourgeoise Filet de Colin Tagliatelle au beurre Fromage divers Dessert gélifié à la Vanille Flûte	Endives Grenobloise Steak Haché Pur Veau saucisse végétal Purée Dubarry Fromage divers Compote Flûte tradition	Salade de Pommes de terre Rôti de Porc Accras de poisson Gratin de navets Laitage Fruit Flûte	Salade composée Quenelle de Brochet fraîches sauce Nantua Carottes Fromage divers Tarte Flûte tradition



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°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du
lundi 15 mars au vendredi 19 mars 2021

Restaurant scolaire Louise Michel



Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Potage cultivateur Emincé de boeuf Marengo  Quenelle nature sauce tomate olive Blé Fromage divers Fruit  Flûte tradition	Salade verte Escalope de porc à la moutarde  Filet de poisson Choux de Bruxelles Fromage divers Eclair Flûte	Quiche Lorraine Tarte au Fromage Poitrine de Veau farcie  Steak vegetal Duo de Haricots (verts - beurre) Fromage divers Compote Flûte tradition	Chou fleur vinaigrette Falafel végétal à la Provençale Semoule de Couscous Laitage  Fruit  Flûte	Carottes râpées Filet de Lieu noir Purée Crécy Fromage divers Fruit au sirop Flûte tradition



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°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du
lundi 22 mars au vendredi 26 mars 2021



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24 	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade composée Saucisse de Toulouse saucisse végétal Flageolets Fromage divers Yaourt aromatisé dessert Flûte tradition	Crêpes au Fromage Poulet rôti  Filet de poisson Fondue de poireaux  Laitage  Fruit au sirop Flûte tradition	Concombre vinaigrette Omelette au Fromage Poêlée de Ratatouille Fromage divers Fruit  Flûte tradition	Betterave Navarin d'Agneau Falafel végétal a la Provençale Spaghetti au Beurre Fromage divers Compote Flûte tradition	Choux chinois Accras de poisson Haricots Beurre persillés Fromage divers Fruit  Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

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°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.





Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
Salade de Tomates Steak haché poêlé Steak vegetal Brocoli Fromage divers Fruit Flûte tradition	Céleri-rave rémoulade Quenelle nature sauce tomate olive Vol au vent Fromage divers Fruit au sirop Flûte tradition	poireaux à la vinaigrette Ailerons de Volaille marinés Omelette nature- Pommes de terre rissolées Fromage divers Compote Flûte tradition	Pâté croûte et Cornichons Sardine et beurre Rôti de Veau Filet de poisson Purée Crécy Fromage divers Fruit Flûte tradition	Artichaut à la vinaigrette* Cordon Bleu de Volaille saucisse végétal Lentilles au jus Laitage Crème dessert Chocolat Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison

Agriculture biologique

Bleu Blanc Coeur

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°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Quiche Lorraine Crêpes au Fromage Filet de Colin Pané Courgettes à la Provençale Laitage  Fruit  Flûte tradition	Salade de Mâche Sauté de Boeuf au Paprika  Falafel végétal a la Provençale farfalle Fromage divers Compote Flûte tradition	Coeur de Palmier et Maïs Escalope de dinde viennoise Filet de poisson Haricots Verts Fromage divers Beignet fourré Flûte tradition	Carottes râpées Steak fromager Gratin de chou fleur Fromage divers Fruit au sirop Flûte tradition	Jambon beurre Oeuf dur Quenelle de Brochet fraîches sauce Nantua Epinards Fromage divers Fruit  Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison 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°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du
lundi 12 avril au vendredi 16 avril 2021

Centre de loisirs (ALSH) André Boucher



Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Saucisson sec et Cornichons Salade de Tomates Gibeleterie de porc à la diable  Filet de Colin meunière Pomme Dauphine Fromage divers Cocktail de fruits au sirop Flûte tradition	Salade de Lentilles et dés de Tomates Escalope de dinde  Omelette nature- Blettes persillées Fromage divers Fruit  Flûte tradition	Batavia Filet de Hoki Aubergines à la tomate Laitage  Compote Flûte tradition	Macédoine de Légumes à la Mayonnaise Sauté de Veau  Falafel végétal a la Provençale Macaroni Fromage divers Ile flottante Flûte tradition	Endives Grenobloise Steak vegetal Petits pois Fromage divers Fruit  Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

Bleu Blanc Coeur 

*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°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du
lundi 26 avril au vendredi 30 avril 2021

Centre de loisirs (ALSH) André Boucher



Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Betterave Cuisse de Poulet au citron Falafel végétal a la Provençale Boulghour Fromage divers Orange Flûte tradition	Salade verte Agneau façon Tagine Steak fromager Poêlée de légumes tajine Fromage divers Compote Flûte tradition	Macédoine de Légumes à la Mayonnaise Rôti de Dinde  Filet de Hoki Spaghetti au Beurre Laitage  Crème dessert Chocolat Flûte tradition	Salade composée Couscous Vegetal Semoule de Couscous Fromage divers Fruit  Flûte tradition	Salade Marocainne Filet de Colin meunière Carottes et Navets braisés Fromage divers Roullé pomme cannelle Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

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°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.

