

**Estrablin**  
Commune de l'Isère



# Menus

# Restauration Scolaire





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<p><b>Batavia</b></p> <p><b>Sauté de Veau</b> </p> <p><b>Filet de Lieu noir</b></p> <p><b>Haricots Beurre persillés</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Tarte</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Jambon beurre</b></p> <p><b>Oeuf dur</b></p> <p><b>Cordon Bleu de Volaille</b></p> <p><b>Steak vegetal</b></p> <p><b>Coquillettes à la Tomate</b></p> <p><b>Laitage</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p> <p><b>Flûte</b></p>	<p><b>Chou Rouge</b></p> <p><b>Accras de poisson</b></p> <p><b>Blettes persillées</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Chou fleur vinaigrette</b></p> <p><b>Hachis Parmentier végétarien</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé dessert</b></p> <p><b>Flûte</b></p>	<p><b>Crêpes au Fromage</b></p> <p><b>Sauté d'Agneau au Citron</b></p> <p><b>Filet de Colin Pané</b></p> <p><b>Courgettes persillées</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Fruit</b> </p> <p><b>Flûte tradition</b></p>



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 10 mai au vendredi 14 mai 2021



## Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Betterave à l'Echalote</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Batavia</b>	<b>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</b>	<b>Pizza fromage</b>
<b>Poulet Basquaise</b>	<b>Aiguillette de blé</b>	<b>Boeuf Bourguignon</b> 	<b>Ravioli de Volaille gratinés</b>	<b>Filet de Colin meunière</b>
<b>Filet de Colin</b>	<b>Choux-fleurs</b>	<b>Falafel végétal a la Provençale</b>	<b>Raviolis de legumes bio</b> 	<b>Poêlée de Ratatouille</b>
<b>Macaroni</b>	<b>Fromage divers</b>	<b>Riz Pilaf</b>	<b>Fromage divers</b>	<b>Fromage divers</b>
<b>Laitage</b> 	<b>Madeleine</b>	<b>Fromage divers</b>	<b>Fruit</b> 	<b>Compote</b>
<b>Fruit</b> 	<b>Flûte</b>	<b>Fruit au sirop</b>	<b>Flûte</b>	<b>Flûte tradition</b>
<b>Flûte tradition</b>		<b>Flûte tradition</b>		



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.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Salade de Mâche</p> <p>Cuisse de Poulet rôtie</p> <p>saucisse végétal</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage divers</p> <p>Eclair</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Riz Niçois</p> <p>Sauté de Boeuf au Paprika </p> <p>Filet de Colin meunière</p> <p>Courgettes à la Provençale</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>Batavia et Maïs</p> <p>Steak vegetal</p> <p>Spaghetti à la Tomate</p> <p>Fromage divers</p> <p>Chocolat Liégeois</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Céleri-rave rémoulade</p> <p>Rôti de Porc </p> <p>Acras de poisson</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte</p>	<p>Haricots verts en vinaigrette</p> <p>Colombo de poisson</p> <p>Riz Basmati</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 

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.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Ailerons de Volaille marinés</b></p> <p><b>Steak fromager</b></p> <p><b>Pommes Campagnardes en robe des Champs</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Fruit au sirop</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Salade de Tomates</b> </p> <p><b>Boulettes d'Agneau à la Provençale</b></p> <p><b>Falafel végétal a la Provençale</b></p> <p><b>Spaghetti au Beurre</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Crème dessert Chocolat</b></p> <p><b>Flûte</b></p>	<p><b>Quiche Lorraine</b></p> <p><b>Betterave et Oeuf dur</b></p> <p><b>Filet de Cabillaud</b></p> <p><b>Epinards à la Crème</b></p> <p><b>Laitage</b> </p> <p><b>Fruit</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Melon Charentais</b></p> <p><b>Sauté de Porc au Paprika</b> </p> <p><b>Acras de poisson</b></p> <p><b>Choux de Bruxelles</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Tarte</b></p> <p><b>Flûte</b></p>	<p><b>Salade de Lentilles et dés de Tomates</b></p> <p><b>Moussaka vegetal</b> </p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></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°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 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade verte	Pastèque 	Macédoine de légumes au Surimi	Concombre à la Ciboulette	Batavia
Steak vegetal	Saucisse de Toulouse saucisse végétal	Gigot d'Agneau Filet de Colin	Poulet Basquaise Falafel végétal a la Provençale	Filet de Julienne
Haricots blancs à la Tomate	Jardinière de Légumes	Gratin de Courgettes 	Semoule BIO 	Sauce Crème
Fromage divers	Fromage divers	Fromage divers	Fromage divers	Riz Créole
Compote	Millefeuille	Fruit	Yaourt aromatisé dessert	Laitage 
Flûte tradition	Flûte Flûte tradition	Flûte tradition	Flûte	Fruit au sirop
				Flûte tradition



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

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°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 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11 
<p><b>Pizza fromage</b></p> <p>Escalope de porc à la moutarde </p> <p>Filet de Hoki</p> <p>Brocoli persillé</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>Rôti de Veau Confit aux Oignons </p> <p>Steak vegetal</p> <p>Haricots Verts persillés</p> <p>Laitage </p> <p>Gâteaux secs</p> <p>Flûte</p>	<p><b>Carottes râpées au citron</b></p> <p>Cuisse de Poulet rôtie</p> <p>saucisse végétal</p> <p>Purée de Pommes de terre maison</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p><b>Salade Coleslaw</b></p> <p>Fish and chips</p> <p>Frite de patate douce</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte</p>	<p><b>Batavia et Betterave</b></p> <p>Spaghetti à la Bolognaise vegetal</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 

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 14 juin au vendredi 18 juin 2021



## Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<b>Salade Verte et sardine</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Melon Charentais</b>	<b>Betterave à l'Echalote</b>	<b>Salade de Haricots verts aux Oignons</b>
<b>Poulet Basquaise</b>	<b>Rôti de Porc Charcutière</b> 	<b>Quenelle nature sauce tomate olive</b>	<b>Brandade de Poisson Parmentière</b>	<b>Sauté d'Agneau aux Olives</b>
<b>Falafel végétal a la Provençale</b>	<b>Accras de poisson</b>	<b>Riz Basmati</b>	<b>Laitage</b> 	<b>Steak fromager</b>
<b>Coquillettes</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Fromage divers</b>	<b>Fruit</b>	<b>Blé</b>
<b>Fromage divers</b>	<b>Fromage divers</b>	<b>Crème dessert Chocolat</b>	<b>Flûte</b>	<b>Fromage divers</b>
<b>Fruit au sirop</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flûte tradition</b>		<b>Barre glacé</b>
<b>Flûte tradition</b>	<b>Flûte</b>			<b>Flûte tradition</b>



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°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 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<b>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</b>  <b>Cordon Bleu de Volaille</b>  <b>Filet de Colin Pané</b>  <b>Crique de Pomme de terre</b>  <b>Laitage</b>   <b>Fruit</b>  <b>Flûte tradition</b>	<b>Riz Niçois</b>  <b>Steak fromager</b>  <b>Choux-fleurs</b>  <b>Fromage divers</b>  <b>Tarte</b>  <b>Flûte</b>	<b>Salade Coleslaw</b>  <b>Poitrine de Veau farcie</b>  <b>saucisse végétal</b>  <b>Gratin de Pâtes Coquillettes BIO</b>   <b>Fromage divers</b>  <b>Barre glacé</b>  <b>Flûte tradition</b>	<b>Salade de Tomates, Maïs</b>   <b>Paëlla</b>  <b>Fromage divers</b>  <b>Fruit</b>  <b>Flûte</b>	<b>Salade de Mâche</b>  <b>Sauté de Porc</b>  <b>Falafel végétal a la Provençale</b>  <b>Boulghour</b>  <b>Fromage divers</b>  <b>Compote</b>  <b>Flûte tradition</b>



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°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 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
<b>Salade Verte Oeuf dur</b> <b>Poulet rôti</b>  <b>Filet de Colin Pané</b> <b>Purée Crécy</b> <b>Fromage divers</b> <b>Compote</b> <b>Flûte tradition</b>	<b>Melon jaune</b> <b>Blanquette de Veau</b>  <b>Steak vegetal</b> <b>Gratin de Courgettes</b>  <b>Fromage divers</b> <b>Eclair</b> <b>Flûte</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Filet de Hoki</b> <b>Riz Pilaf</b> <b>Laitage</b>  <b>Fruit au sirop</b> <b>Flûte tradition</b>	<b>Chou fleur vinaigrette</b> <b>saucisse végétal</b> <b>Flageolets</b> <b>Fromage divers</b> <b>Fruit</b> <b>Flûte</b>	<b>Pizza Royale</b> <b>Navarin d'Agneau</b> <b>Accras de poisson</b> <b>Brocoli persillé</b> <b>Fromage divers</b> <b>Fruit</b> <b>Flûte tradition</b>



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

Label rouge 

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
<p>Salade de Lentilles et dés de Tomates</p> <p>Steak vegetal</p> <p>Haricots Verts persillés</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>saucisse végétal</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte</p>	<p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Rôti de Veau Confit aux Oignons </p> <p>Filet de Colin</p> <p>Haricots blancs à la Tomate</p> <p>Fromage divers</p> <p>Salade de Fruits </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Pâtes</p> <p>Sauté de Porc aux Olives </p> <p>Accras de poisson</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>Pique nique n°1</p> <p>Avocat aux Crevettes</p> <p>Brandade de Poisson Parmentière</p> <p>Haricots Verts</p> <p>Laitage </p> <p>Barre glacé</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 

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.

