

**Estrablin**  
Commune de l'Isère



# Menus

# Restauration Scolaire





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 03 	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Crêpes au Fromage	Salade verte	Endives Grenobloise 	Betterave à l'Echalote	Potage aux Poireaux 
Omelette au Fromage	Boeuf braisé Bourgeoise 	Poitrine de Veau farcie 	Boulettes d'Agneau à la Provençale	gratin de fruit de mer
Poêlée de Ratatouille	Pot au Feu garni 	Blanquette de la Mer	Semoule BIO 	Boulghour
Fromage divers	Jardinière de Légumes	Coquillettes au beurre	Fromage divers	Laitage 
Fruit 	Fromage divers	Fromage divers	Galette des Rois	Fruit 
Flûte tradition	Compote	Mousse au Chocolat	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 

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 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Macédoine de Légumes à la Mayonnaise	Feuilleté au Fromage	Salade de Mâche	Potage cultivateur	Céleri-rave rémoulade
Steak haché poêlé 	Sauté de Porc au Paprika 	Ailerons de Volaille marinés	Paella au Poulet sans Porc	Falafel végétal
Haricots Verts persillés	Brocoli persillé	Pomme Dauphine	Laitage 	Tagliatelle au beurre
Fromage divers	Fromage divers	Fromage divers	Fruit 	Fromage divers
Beignet fourré	Fruit 	Tarte aux Pommes	Flûte	Compote
Flûte tradition	Flûte	Flûte tradition		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 

\*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
Salade verte	Salade de Haricots verts aux Oignons	Saucisson sec et Cornichons	Salade Coleslaw	Chou Rouge
Sauté de Porc 	Rôti de Dinde 	Endives Grenobloise 	Aiguillette de blé	Moule sauce poulette
Crique de Pomme de terre	Gratin de Courgettes	Filet de Colin Pané	Poêlée de Légumes BIO 	Riz Basmati
Fromage divers	Fromage divers	Epinards à la Crème	Fromage divers	Fromage divers
Fruit au sirop	Dessert gélifié au Caramel	Laitage 	Tarte	Fruit 
Flûte tradition	Flûte	Fruit 	Flûte	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 

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.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<p><b>Betterave à l'Echalote</b></p> <p><b>Cuisse de Poulet au citron</b></p> <p><b>Choux-fleurs persillés</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Fruit</b> </p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Raviolis de legumes bio</b> </p> <p><b>Tortelloni quinoa et épinards</b></p> <p><b>Laitage</b> </p> <p><b>Ananas au sirop</b></p> <p><b>Flûte</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Blanquette de Veau</b> </p> <p><b>Purée de Pommes de terre maison</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Pizza fromage</b></p> <p><b>Agneau façon Tagine</b></p> <p><b>Courgettes persillées</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Fruit</b> </p> <p><b>Flûte</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Potage Dubarry</b></p> <p><b>Filet de Cabillaud</b></p> <p><b>Riz Pilaf</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Flan nappé BIO</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.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<p>Potage au Potiron</p> <p>Escalope de porc à la crème </p> <p>Coquillettes</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Choux chinois</p> <p>Sauté de Boeuf THAÏ </p> <p>Riz au légumes asiatiques</p> <p>Fromage divers</p> <p>Litchis au sirop</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade de Mâche aux Noix</p> <p>Steak fromager</p> <p>Haricots blancs à la Tomate</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Artichaut à la vinaigrette*</p> <p>Rôti de Porc </p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Fromage divers</p> <p>Crêpe à la Confiture</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade Piémontaise </p> <p>Filet de Colin meunière</p> <p>Ratatouille Niçoise</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 

Viande bovine 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.



Mairie d'Estrablin

# Déjeuner du lundi 07 février au vendredi 11 février 2022



## Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<b>Feuilleté au Fromage</b> <b>Ailerons de Volaille marinés</b> <b>Brocoli persillé</b> <b>Fromage divers</b> <b>Fruit</b> <b>Flûte tradition</b>	<b>Salade composée</b> <b>Couscous Vegetal</b> <b>Laitage</b> <b>Compote</b> <b>Flûte</b>	<b>Quiche Lorraine</b> <b>Steak Haché Pur Veau</b> <b>Duo de Haricots (verts - beurre)</b> <b>Fromage divers</b> <b>Tarte aux Pommes</b> <b>Flûte tradition</b>	<b>Salade verte</b> <b>Cubes de Saumon Sauce Crème</b> <b>Tagliatelle au beurre</b> <b>Fromage divers</b> <b>Fruit au sirop</b> <b>Flûte</b>	<b>Salade Coleslaw</b> <b>Emincé de boeuf au curry</b> <b>Riz cantonais</b> <b>Fromage divers</b> <b>Dessert gélifié au Caramel</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 14	Mardi 15	Mercredi 16 	Jeudi 17	Vendredi 18
<p>Salade Grenobloise</p> <p>Escalope de Poulet au Citron </p> <p>Petits pois</p> <p>Laitage </p> <p>cookies choco</p> <p>Madeleine</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Terrine de Légumes sauce corail</p> <p>Quenelle de Brochet fraîches sauce Nantua</p> <p>Epinards à la Crème</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Radis botte au beurre</p> <p>Spaghetti à la Bolognaise vegetal</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Pâté de Campagne et Cornichons</p> <p>Radis botte au beurre</p> <p>Navarin d'Agneau</p> <p>Jardinière de Légumes</p> <p>Fromage divers</p> <p>Flan nappé au Caramel</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Pommes de terre </p> <p>Rôti de Veau Confit aux Oignons </p> <p>Choux-fleurs</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 bovine d'origine française 

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.





Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 21 	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<p><b>Betterave à l'Echalote</b></p> <p><b>Omelette au Fromage</b></p> <p><b>Poêlée de Ratatouille</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Beignet fourré</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Pizza Royale</b></p> <p><b>Boeuf Bourguignon</b> </p> <p><b>Boulghour</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Fruit</b> </p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Endives à la Mimolette</b> </p> <p><b>Escalope de Veau à la crème</b></p> <p><b>Coquillettes au beurre</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Chou Rouge</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b></p> <p><b>Gratin de chou fleur</b></p> <p><b>Fromage divers</b></p> <p><b>Mousse au Chocolat</b></p> <p><b>Flûte tradition</b></p>	<p><b>Coeur de Palmier et Maïs</b></p> <p><b>Filet de Colin meunière</b></p> <p><b>Poêlée de Légumes BIO</b> </p> <p><b>Laitage</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 

Viande bovine 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 28	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<p><b>Quiche Lorraine</b></p> <p>Salade de Mâche et Oeuf dur</p> <p><b>Cuisse de Poulet rôti</b></p> <p>Haricots Beurre persillés</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p><b>Oeuf dur sur lit de Salade</b></p> <p>Escalope de jambon grillé aux herbes</p> <p>Rôti de Boeuf</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte</p>	<p>Céleri-rave rémoulade</p> <p>Rôti de Veau</p> <p>Pomme Dauphine</p> <p>Laitage</p> <p>Eclair</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Steak fromager</p> <p>Gratin de courges</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Blanquette de la Mer</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Fromage divers</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>



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

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

