

Estrablin
Commune de l'Isère



Menus

Restauration Scolaire



Mairie d'Estrablin

Déjeuner du lundi 02 mai au vendredi 06 mai 2022



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade de Tomates 	Carottes râpées	Salade verte	poireaux à la vinaigrette	Saucisson et Cornichons
Steak haché poêlé 	Filet de Hoki	Boulettes d'Agneau à la Provençale	Aiguillette de blé	Cuisse de Poulet au citron
Pomme Duchesse	Choux-fleurs persillés	Spaghetti au Beurre	Purée de Pommes de terre et Céleri	Filet de Lieu et sauce à la Crème
Fromage divers	Fromage divers	Fromage divers	Fromage divers	Blettes persillées
Compote	Tarte	Fruit 	Fruit 	Fromage divers
Flûte tradition	Flûte tradition	Flûte tradition	Flûte tradition	Flan nappé au Caramel
				Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison 

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 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Quiche Lorraine Choux chinois Filet de Colin Pané Haricots Beurre persillés Fromage divers Fruit Flûte tradition	Concombre vinaigrette Sauté de Boeuf au Paprika Choux Braisés Carottes braisées Laitage Compote Flûte tradition	trio de Lentilles Escalope de dinde viennoise Coquillettes à la Tomate Fromage divers Pomme Cuite au Caramel Fruit au sirop Flûte tradition	Riz Niçois Steak fromager Brocoli Fromage divers Crème dessert Vanille Flûte tradition	Macédoine de Légumes à la Mayonnaise Navarin d'Agneau Quenelle nature sauce tomate olive Poêlée cuisinées au 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

*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 16	Mardi 17 	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Crêpes au Fromage</p> <p>Cordon Bleu de Volaille</p> <p>Duo de Haricots (verts - beurre)</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade composée</p> <p>Omelette au Fromage</p> <p>Epinards à la Crème</p> <p>Fromage divers</p> <p>Crème dessert Chocolat</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Radis botte au beurre </p> <p>Steak haché poêlé </p> <p>Pommes de terre à l'Anglaise </p> <p>Laitage </p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Emincé de Porc </p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Rôti de Veau </p> <p>Quenelle sauce tomate et olives</p> <p>Petits pois Carottes</p> <p>Fromage divers</p> <p>Eclair</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 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade de Tomates 	Crudit� avec fromage	Betterave	Haricots verts en vinaigrette	Salade de Blé
Poulet rôti 	Filet de Colin meunière	Poitrine de Veau farcie 	Hachis Parmentier	Steak fromager
Crique de Pomme de terre	Copie de Copie de Duo de Haricots (verts - beurre)	Filet de Colin meunière	Cubes de Saumon	Blanquette de la Mer
Laitage 	Fromage divers	Blettes persillées	Fromage divers	Choux-fleurs persillés
Compote	Fruit	Fromage divers	Fruit	Fromage divers
Flûte tradition	Flûte tradition	Tarte	Flûte tradition	Bâtonnet glacé Vanille
		Flûte tradition		Flûte tradition



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

Fruits et légumes de saison Label rouge 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 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
<p>Betterave à l'Echalote</p> <p>Aiguillette de blé</p> <p>Poêlée Lyonnaise</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes d'Agneau à la Provençale</p> <p>Spaghetti au Beurre</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Lentilles </p> <p>Sauté de Veau </p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Fromage divers</p> <p>Tarte aux Abricots</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade verte</p> <p>Rôti de Porc </p> <p>Steak haché poêlé </p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Filet de Lieu noir</p> <p>Riz Créole</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit au sirop</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 

*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 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<p>Salade de Mâche</p> <p>Escalope de porc à la moutarde </p> <p>Purée Crécy</p> <p>Fromage divers</p> <p>Madeleine</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Rôti de Veau Confit aux Oignons </p> <p>Haricots Verts persillés</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte</p>	<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Cuisse de Poulet au citron</p> <p>Crozets au beurre</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Fish and chips</p> <p>Frite de patate douce</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade composée</p> <p>Tagiatelle à la Carbonara</p> <p>Spaghetti à la Bolognaise vegetal</p> <p>Fromage divers</p> <p>tiramisu</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°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 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Salade Verte et sardine</p> <p>Poulet Basquaise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de Porc Charcutière </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Quenelle nature sauce tomate olive</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage divers</p> <p>Crème dessert Chocolat</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Radis botte au beurre </p> <p>Brandade de Poisson Parmentière</p> <p>Laitage </p> <p>Barre glacé</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade de Haricots verts aux Oignons</p> <p>Sauté d'Agneau aux Olives</p> <p>Blé</p> <p>Fromage divers</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 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 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Coeur de Palmier et Tomates</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Crique de Pomme de terre</p> <p>Laitage </p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Tomates </p> <p>Steak fromager</p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Fromage divers</p> <p>Compote</p> <p>Flûte</p>	<p>Céleri-rave rémoulade</p> <p>Poitrine de Veau farcie </p> <p>Jardinière de Légumes</p> <p>Fromage divers</p> <p>Flan nappé au Caramel</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Saucisson et Cornichons</p> <p>Salade de Tomates, Maïs </p> <p>Paëlla</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de Porc </p> <p>Boulghour</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit au sirop</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 

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 27 juin au vendredi 01 juillet 2022



Restaurant scolaire Louise Michel

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
Salade de Mâche	Melon jaune	Carottes râpées	Chou fleur vinaigrette	Pizza Royale
Steak haché poêlé 	Blanquette de Veau 	Filet de Hoki	saucisse végétal	Navarin d'Agneau
Purée de Pommes de terre maison	Gratin de Courgettes 	Riz Pilaf	Flageolets	Brocoli persillé
Fromage divers	Fromage divers	Laitage 	Fromage divers	Fromage divers
Compote	Eclair	Fruit au sirop	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 

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 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Pastèque </p> <p>Poêlée cuisinées au légumes</p> <p>Fromage divers</p> <p>Abricots au sirop</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade de Tomate, Concombre et Feta </p> <p>Accras de poisson</p> <p>Fondue d'Aubergines</p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte</p>	<p>surimi mayonnaise</p> <p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Rôti de Dinde </p> <p>Pommes de terre à l'Anglaise </p> <p>Fromage divers</p> <p>Fruit</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de Porc aux Olives </p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage divers</p> <p>Beignet fourré</p> <p>Flûte</p>	<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Chili con carne</p> <p>Brandade de Poisson Parmentière</p> <p>Laitage </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 

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

