

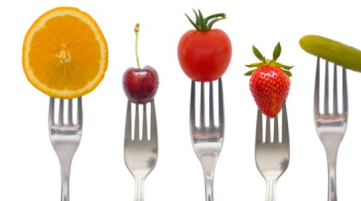
**Estrablin**  
Commune de l'Isère








# Menus

# Restauration Scolaire





**Restaurant scolaire Louise Michel**

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24 
<p><b>Salade de Tomates</b></p> <p><b>Lapin émincé à l'estragon</b></p> <p>aiguillette de blé</p> <p>Pommes Campagnardes en robe des Champs</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p><b>Potage au Potiron</b></p> <p><b>Filet de Colin</b></p> <p>Riz Basmati</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Steak Haché Pur Veau</b></p> <p>Steak fromager</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Bûchette de Chèvre</p> <p>Beignet fourré</p> <p>Flûte tradition</p>	<p><b>Salade Coleslaw</b></p> <p><b>Emincé de boeuf Marengo</b> </p> <p>Falafel végétal a la Provençale</p> <p>Penne rigate au beurre</p> <p>Babybel</p> <p>Crème dessert Chocolat</p> <p>Flûte tradition</p>	<p><b>Salade de Pâtes</b></p> <p><b>Omelette nature</b></p> <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Bresse Bleu</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 

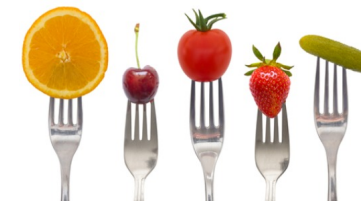
Région Ultra Périphérique 

\*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 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



Restaurant scolaire Louise Michel


Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Blanquette de la Mer</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais battu nature </p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Batavia</p> <p>Saucisse de Francfort </p> <p>saucisse végétale</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Comté AOC </p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Oeuf dur</p> <p>Quenelle nature sauce tomate olive</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Pizza fromage</p> <p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Filet de Cabillaud</p> <p>Epinards</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Sauté d'Agneau au Curry</p> <p>Falafel végétal a la Provençale</p> <p>Crozets au beurre</p> <p>Yaourt Vanille BIO </p> <p>Miniroulé Abricot</p> <p>Flûte tradition</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Appellation d'origine protégée 

Label rouge 

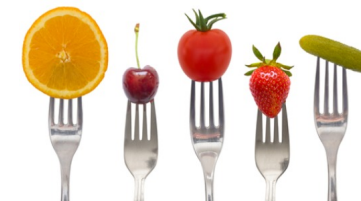
Bio 

\*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 03 février au vendredi 07 février 2025



Restaurant scolaire Louise Michel


Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Salade de Mâche	Salade Marocaine	Crêpes au Fromage	Choux chinois	Carottes râpées
Blanquette de Veau 	Steak haché poêlé 	Filet de Hoki	Emincé de Porc aigre douce 	Tortelloni trois fromages
Blanquette de la Mer	Steak vegetal	Ratatouille Niçoise	Falafel végétal a la Provençale	Ratatouille Niçoise
Crique de Pomme de terre	Haricots Verts	Petits Suisses aux fruits	Riz Créole	Yaourt nature
Cantal 	Bûche du pilat	Fruit 	Cheddar 	Flan nappé au Caramel
Compote	Crêpes fourrées au Chocolat	Flûte tradition	Litchis au sirop	Flûte tradition
Flûte tradition	Flûte		Flûte	Flûte tradition




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

Fruits et légumes de saison 

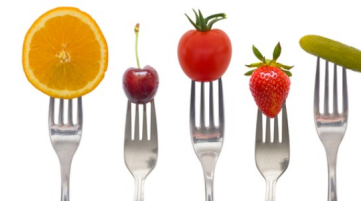
Appellation d'origine contrôlée 

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.



Restaurant scolaire Louise Michel


Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13 	Vendredi 14
<p><b>Sardine et beurre</b></p> <p><b>Aiguillette de poulet</b></p> <p>aiguillette de blé</p> <p>Haricots blancs à la Tomate</p> <p>fromage frais à la vanille</p> <p>Compote</p> <p>Flûte tradition</p>	<p>friand à la viande </p> <p>Feuilleté au Fromage</p> <p>Filet de Colin d'Alaska en Piperade </p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit </p> <p>Flûte</p>	<p>Betterave à l'Echalote</p> <p>Gigot d'Agneau</p> <p>Falafel végétal a la Provençale</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p> <p>Flûte tradition</p>	<p>Salade composée</p> <p>Spaghetti à la Bolognaise vegetal</p> <p>Kiri</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Flûte</p>	<p>Radis botte au beurre</p> <p>Steak Haché Pur Veau</p> <p>Steak fromager</p> <p>Petits pois Carottes</p> <p>Tomme de cadì</p> <p>Eclair</p> <p>Flûte tradition</p>




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

Fruits et légumes de saison 

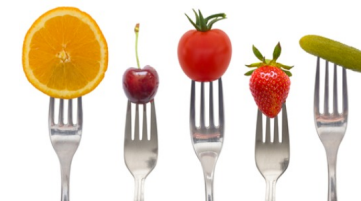
Région Ultra Périphérique 

Viande de porc d'origine française 









Pêche durable 

\*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 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Potage au Potiron	Macédoine de Légumes à la Mayonnaise	Pizza fromage	Salade Coleslaw	Salade Piémontaise 
Filet de Lieu noir	Cuisse de Poulet rôtie  saucisse végétale	Rôti de Porc 	Sauté de Boeuf Provençale 	Omelette nature
Riz Pilaf	Purée de Pommes de terre maison	Filet de Colin Pané	Falafel végétal a la Provençale	Epinards à la Crème
Babybel	Fromage frais à la Pulpe de Fruit 	Brocoli persillé	Coquillettes	gouda 
Compote	Fruit 	Tomme Grise	Bresse Bleu	Fruit 
Flûte tradition	Flûte tradition	Crème dessert Chocolat	Tarte aux Pommes	Flûte tradition
		Flûte tradition	Flûte tradition	



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

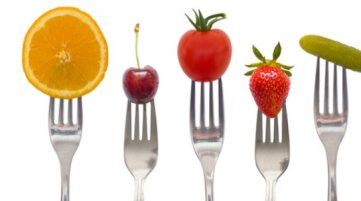
Fruits et légumes de saison Bio Viande de porc d'origine française Label rouge Viande bovine d'origine française 

\*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°2011-1227 du 30 septembre 2011.

Mairie d'Estrablin

# Déjeuner du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025




## Restaurant scolaire Louise Michel


Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de Mâche	Endives à la Mimolette 	Salade de Pâtes	Chou fleur vinaigrette	Carottes râpées
Steak fromager	Boeuf Bourguignon  Falafel végétal a la Provençale	Filet de Colin Pané	Hachis Parmentier	Saucisse de Toulouse saucisse végétale
Jardinière de Légumes	Riz Créole	Aubergines à la tomate		Flageolets
Cantal 	Camembert	Yaourt nature	Kiri chèvre	Fromage blanc à la pulpe de Fruits
bugnes	Fruits au sirop	Flan nappé au Caramel	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 

Appellation d'origine contrôlée 

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.