



LUNDI 1^{ER} FÉRIÉ	MARDI 2 VELOUTÉ DE LÉGUMES RÔTI DE BŒUF KETCHUP POTATOES BRIE BANANE	MERCREDI 3 SALADE VERTE CHÈVRE GÉSIEERS BOULGOUR FROMAGE FRUITS CUIITS	JEUDI 4 HARICOTS VERTS RIZ SAUTÉES AUX LÉGUMES HARICOTS ROUGE YAOURT NATURE CERISES	VENREDI 5 BÂTONNET DE CAROTTES CRÈME KIRI POISSON SAUCE CITRON BLETTES BROOKIE
LUNDI 8 ASPERGES RÔTI DE PORC HARICOTS BLANCS GOUDA POMME CUIITE NATURE	MARDI 9 <i>Tous habillés en rouge et blanc!</i> TARTINE HOUMOUS AU KIRI OMELETTE AUX TOMATES PURÉE DE BETTERAVES LIÉGOIS VANILLE ET FRUITS ROUGES	MERCREDI 10 VELOUTÉ DUBARRY RÔTI DE DINDE ECRASÉ DE NAVET FROMAGE FRUIT CRU	JEUDI 11 FEUILLETÉ GRUYÈRE SAUTÉ DE VEAU BEIGNETS DE LÉGUMES CAMEMBERT ORANGE	VENREDI 12 SALADE VERTE ET LARDONS POISSON PANÉ CAROTTES NATURES LAIT FRAISES
LUNDI 15 MENU ALSH SALADE DE CRUDITÉS SAUTÉ VOLAILLE RIZ YAOURT DÉS DE FRUITS CUIITS	MARDI 16 MENU ALSH CHOUX BLANC CUIT ET VINAIGRETTE CROQUE MONSIEUR SALADE LAIT FRUIT	MERCREDI 17 MENU ALSH CÉLERI ÉMINCÉS DE BŒUF PÂTES FROMAGE FRUIT CRU	JEUDI 18 MENU ALSH SALADE DE LENTILLES BOULETTES VÉGÉTARIENNES BLÉ FROMAGE FRUIT CRU	VENREDI 19 MENU ALSH RILLETES POISSON AUX HERBES ENDIVES À LA CRÈME FROMAGE FRUIT CRU
LUNDI 22 MENU ALSH SALADE COMPOSÉE SAUTÉ DE PORC SEMOULE FROMAGE COMPOTE	MARDI 23 MENU ALSH SALADE DE HARICOTS ROUGES ŒUFS FRITES DE LÉGUMES LAITAGE RAISINS	MERCREDI 24 MENU ALSH SALADE, FROMAGE ET CROÛTONS ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME CHOUX FLEUR CRÈME DESSERT	JEUDI 25 MENU ALSH ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ROGNON LÉGUMES SAUTÉS FROMAGE GÂTEAU AUX POMMES	VENREDI 26 MENU ALSH CAROTTES POISSON SAUCE CREVETTES RIZ PILAF YAOURT NATURE DÉS DE FRUITS CUIITS
LUNDI 29 PAIN PERDU BACON GRILLÉ ET FROMAGE POULET RÔTI PETITS POIS LAIT POIRE CUIITE ET CHOCOLAT	MARDI 30 MACÉDOINE BŒUF BOURGUIGNON ALIGOT CERISES			

RAPPEL

Apportez votre serviette tous les lundis et récupérez-la les vendredis !

Restons connectés

www.ville-isle.fr

f VILLE D'ISLE

Instagram #ISLE87

IntraMuros : Isle

Informations produits



Projet lutte anti-gaspi



Agriculture biologique



Agriculture locale



FAIT MAISON



Nos viandes de bœuf, porc, veau et poulet sont locales et / ou limousines.

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

Les menus en vert sont végétariens et en jaune « à thème ». Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenance peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes présentés dans un document annexe.