



LUNDI 3

PASTÈQUE
 SAUTÉ DE BŒUF
 PÂTES
 FROMAGE BLANC
FRUITS AU SIROP

MARDI 4

GASPACHO ET CROÛTONS
POISSON
 COURGETTES
 FROMAGE
 FRUITS

MERCREDI 5

SALADE VERTE ET FROMAGE
 SALADE RIZ COMPOSÉE AUX LEGUMES ET ŒUFS DURS
 FRUITS

JEUDI 6

SALADE DE COMCOMBRES
SAUTÉ DE DINDE
 BOULGOUR
 FROMAGE
PÊCHE MELBA

VENREDI 7

CAROTTES RAPÉES
 SAUCISSES DE PORC
PURÉE
MOUSSE COCO

LUNDI 10

MELON ET JAMBON SEC
 CŒUR DE CANARD
 RIZ SAUTÉ THAI
 FROMAGE
 COMPOTE

MARDI 11

MELANGE CÉRÉALES
 TCHOUTCHOUKA
 SALADE VERTE
 CRÈME DESSERT

MERCREDI 12

SALADE DE TOMATES ET FÊTA
 PÂTES AU SAUMON
 FROMAGE
 FRUITS

JEUDI 13

CONCOMBRES
 SAUCISSE DE BŒUF
 HARICOTS VERTS
CRÈME ANGLAISE
GÂTEAU CHOCOLAT

VENREDI 14

TABOULÉ
WRAPS
CHIPS
GLACES

LUNDI 17

GASPACHO VERT
 RÔTI DE PORC
 SALADE DE POMMES DE TERRE
 FROMAGE
 COMPOTE ET MADELEINES

MARDI 18

SALADE DE LENTILLES
QUICHE AU POIVRONS ET THON
 MELON

MERCREDI 19

SALADE DE COURGETTES
 MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE
 FROMAGE
TARTE AUX POMMES

JEUDI 20

PASTÈQUE
 POULET
 POMMES DE TERRE
 FROMAGE BLANC
 ABRICOTS RÔTIS

VENREDI 21

SALADE DE HARICOTS VERTS
CALAMARS
RIZ
GLACE

LUNDI 24

CONCOMBRES
SAUTÉ DE CANARD
 SEMOULE
 FROMAGE
 COMPOTE

MARDI 25

MELON
KEBAB
POMMES DE TERRE SAUCE AU YAOURT
GLACE

MERCREDI 26

CRUDITÉS
 QUICHE AUX LÉGUMES ET FROMAGE
 YAOURT

JEUDI 27

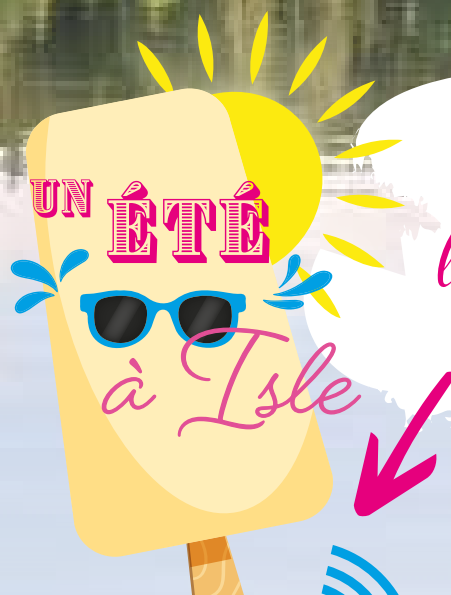
SALADE PIÉMONTAISE
 SAUTÉ DE VEAU
 CAROTTES À LA CRÈME
 FROMAGE
 FRUIT

VENREDI 28

SALADE COMPOSÉE
POISSON
 RIZ
 FROMAGE
 FRUIT

LUNDI 31

PIQUE - NIQUE



Retrouvez le programme détaillé ici

Restons connectés

www.ville-isle.fr

VILLE D'ISLE

#ISLE87

IntraMuros : Isle

Informations produits



Projet lutte anti-gaspi



Agriculture biologique



Agriculture locale



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.