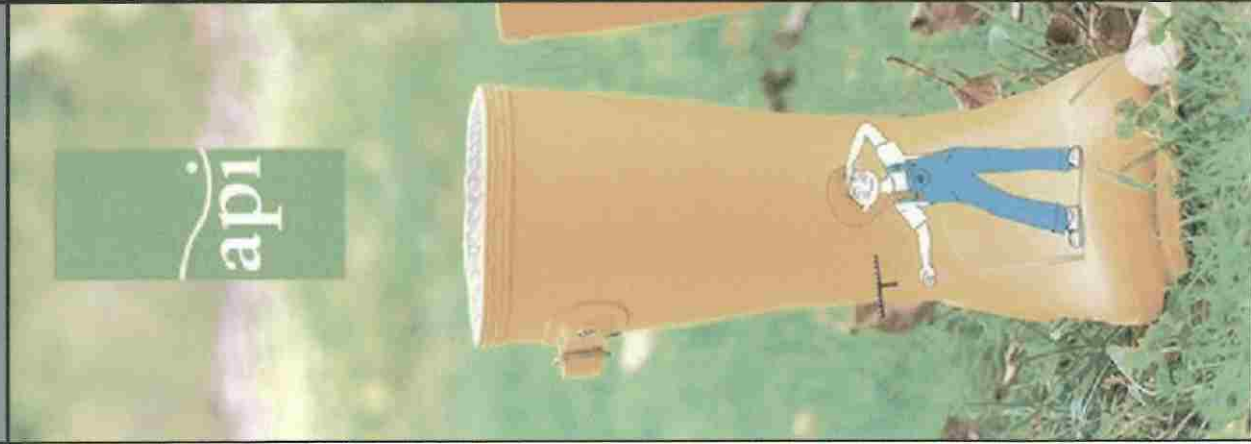











Commune d'IZON  
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Restaurant scolaire - déjeuner



Lundi	<p>Steak haché au bœuf Frites Fromage Bio *  Mousse chocolat</p>
Mardi	<p>Salade de riz, maïs et poivrons - Dës de fromage Filet de colin MSC  Haricots verts Bio à l'ail  Fruit de saison Bio * </p>
Mercredi	<p>Tomate Bio * nature  Rôti de dinde Gratin de pommes de terre Compote de pommes du chef</p>
Jedi	<p>Gratin de gnocchis à la provençale Mélange de salades Yaourt Bio * nature  Fruit de saison Bio * </p>
Vendredi	<p>Taboulé à la semoule bio  Sauté de porc Label Rouge - Sauce aux olives Courgettes Bio braisées  Panna cotta au coulis de fraises</p>

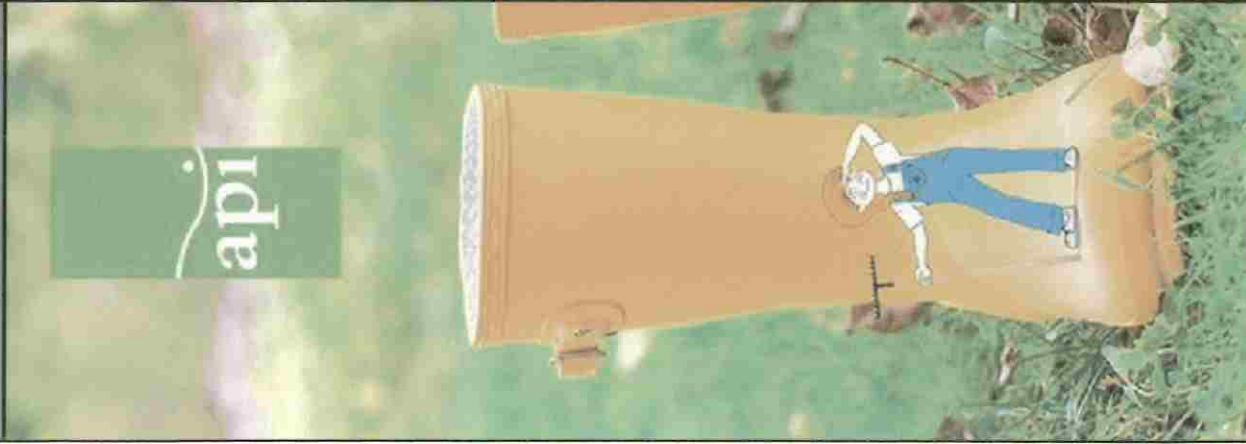













 Bio  Produit labellisé

\* Renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Commune d'IZON  
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Restaurant scolaire - déjeuner

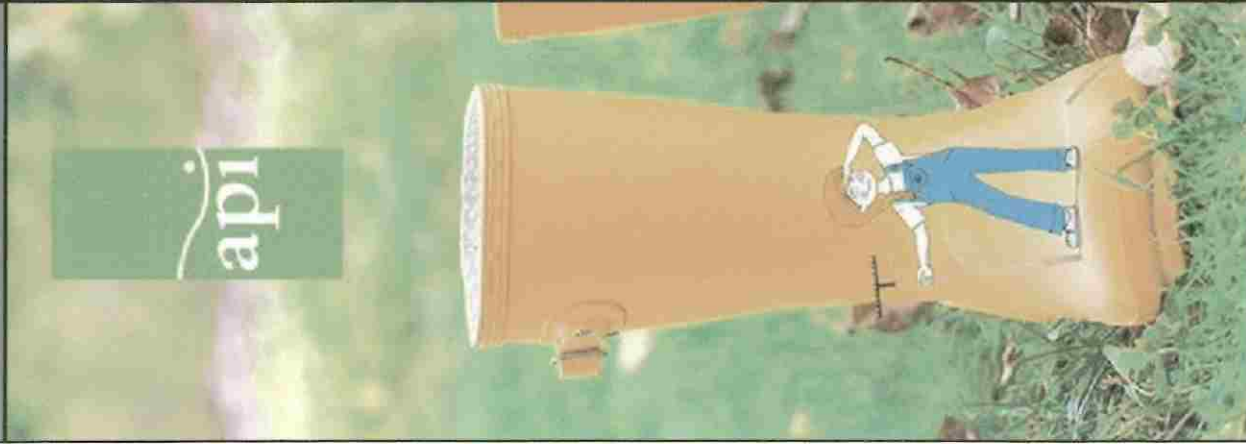


Lundi	<p>Dahl de lentilles corail Bio </p> <p>Riz IGP </p> <p>Fromage Bio * </p> <p>Fruit de saison Bio * </p>
Mardi	<p>Tomate Bio * nature </p> <p>Rôti de veau Bio  - Sauce forestière</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p>
Mercredi	<p>Concombre à la Bulgare</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mousse chocolat</p>
Jeudi	<p>Moussaka</p> <p>Fromage Bio * </p> <p>Fruit de saison Bio * </p>
Vendredi	<p>Pastèque BIO </p> <p>Sauce aux fruits de mer</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Yaourt Bio * nature </p>



Commune d'IZON  
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Restaurant scolaire - déjeuner



Lundi	<p><b>Rôti de porc Label Rouge</b>                  Boulgour Bio                   Fromage Bio *                   Fruit de saison Bio * </p>
Mardi	<p>Taboulé à la semoule bio                   Quiche du chef au fromage (aux œufs et lait Bio)                  Salade verte                  Compoté de pommes</p>
Mercredi	<p>Sauté de dinde                  Haricots plats en persillade                  Fromage Bio *                   Cake marbré au chocolat</p>
Jeudi	<p>Melon charentais                  Sauce Bolognaise                  Tortis Bio  - Emmental Bio râpé                  Fruit de saison Bio * </p>
Vendredi	<p>Concombres Bio * nature                   Calamars à la Romaine                   Courgettes Bio braisées                   Yaourt Bio * nature </p>

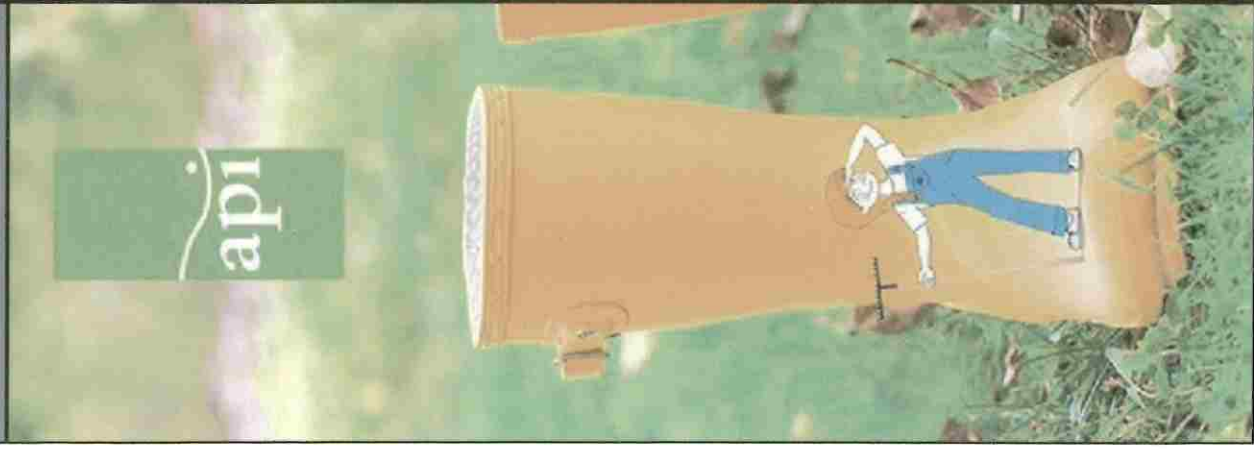


Commune d'IZON  
Du 23/09/2024 au 27/09/2024

Restaurant scolaire - déjeuner



Lundi	<p>Radis rose - Beurre Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Frites Pot de glace</p>
Mardi	<p>Chiffonnade de salade verte et croûtons - Vinaigrette Lasagnes aux légumes Fruit de saison Bio *</p>
Mercredi	<p>Boulettes à l'agneau - Sauce orientale Semoule Bio aux petits légumes Fromage Bio * Pomme rôtie aux spéculoos</p>
Jeudi	<p>Tomate Bio * nature Sauté au bœuf Bio Carottes Bio * nature Gâteau au yaourt du chef</p>
Vendredi	<p>Filet de colin MSC - Sauce citron Pommes de terre BIO vapeur Fromage Bio * Fruit de saison Bio *</p>

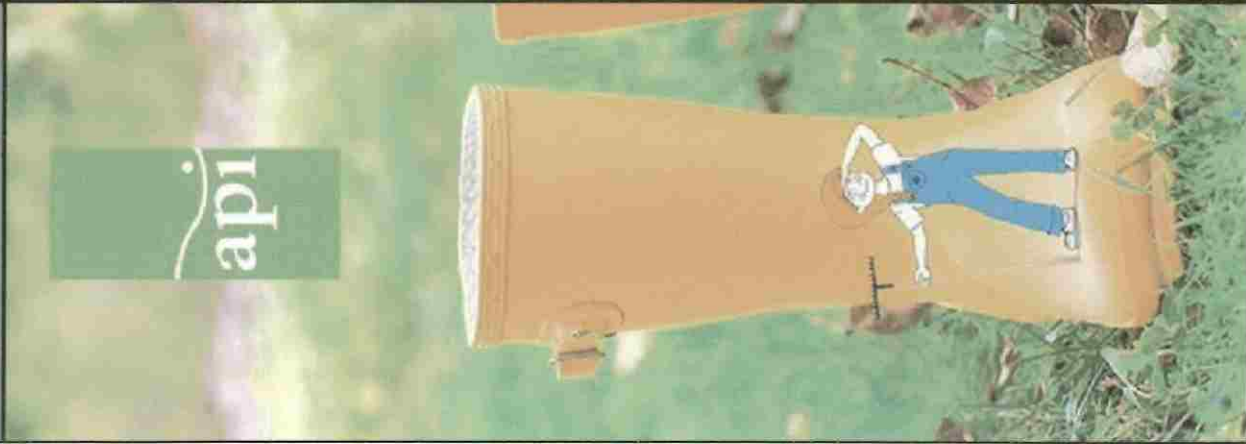













\* Renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.  
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Bio Produit labellisé

Commune d'IZON  
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Restaurant scolaire - déjeuner

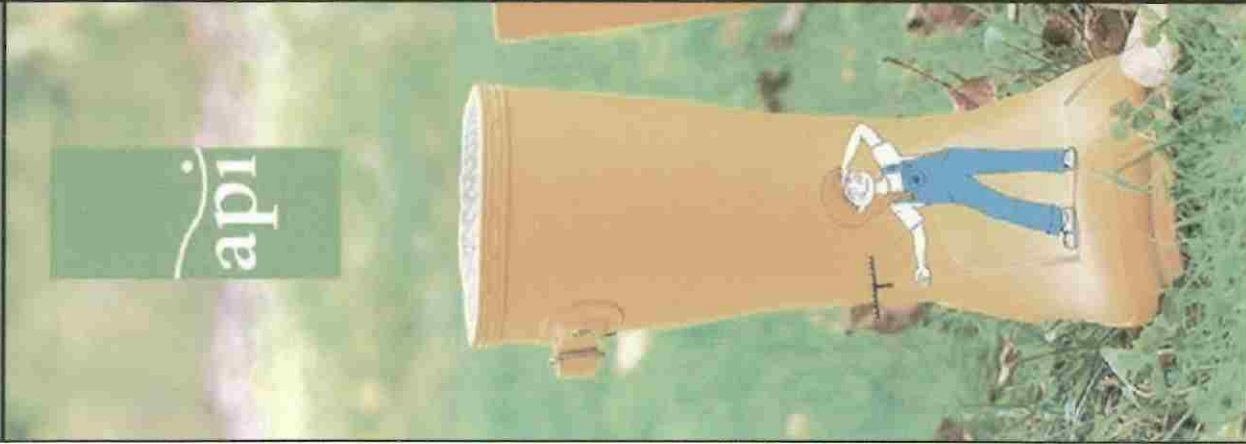













Lundi	<p>Cordon bleu de dinde Petits pois au jus Fromage Bio *  Fruit de saison Bio * </p>
Mardi	<p>Pastèque BIO  Brandade au colin MSC et pomme de terre Bio  Salade verte - Vinaigrette Compote de pommes Bio du chef </p>
Mercredi	<p>Tomate Bio * nature  Gratin aux macaronis Bio et jambon  Panna cotta aux fruits exotiques</p>
Jeudi	<p>Salade mexicaine Clafoutis courgette poivron brebis - Recette Street food Street good Chiffonnade de batavia bio  - Vinaigrette Bâtonnet de glace</p>
Vendredi	<p>Sauté de poulet façon basquaise Riz IGP  Fromage Bio *  Fruit de saison Bio * </p>



Commune d'IZON  
Du 07/10/2024 au 11/10/2024

Restaurant scolaire - déjeuner

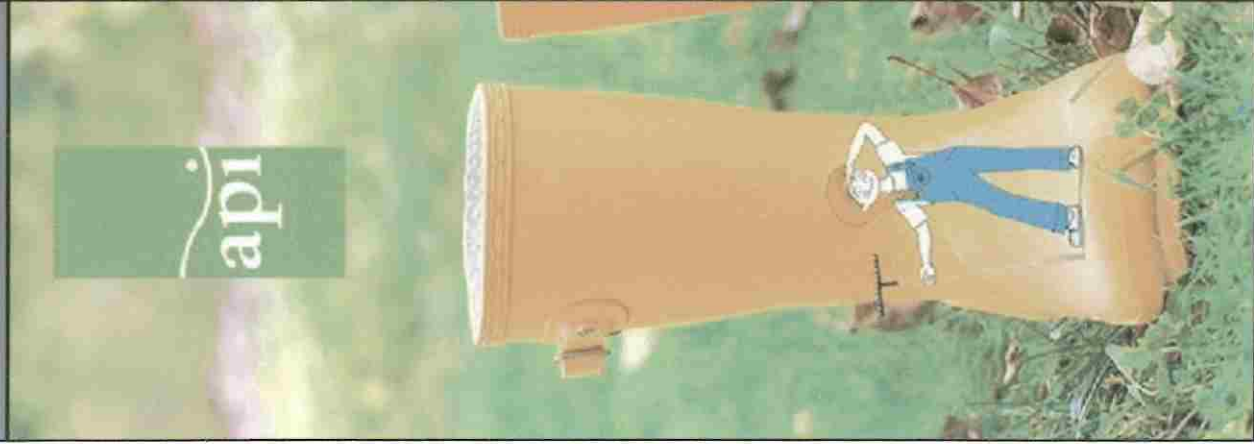












Lundi	<p>Carottes Bio * râpées nature </p> <p>Tortilla aux oignons (aux pommes de terre Bio et œufs Bio)</p> <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Fromage blanc Bio * nature </p>
Mardi	<p>Sauté au bœuf Bio et au paprika </p> <p>Brocolis Bio poêlés </p> <p>Fromage Bio * </p> <p>Fruit de saison Bio * </p>
Mercredi	<p>Salade de lentilles BIO </p> <p><b>Rôti de porc Label Rouge</b></p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème dessert vanille</p>
Jedi	<p>Fish &amp; chips de colin MSC </p> <p>Fromage Bio * </p> <p>Fruit de saison Bio * </p>
Vendredi	<p>Taboulé à la semoule bio </p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes</p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Pot de glace</p>



Commune d'IZON  
Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Restaurant scolaire - déjeuner

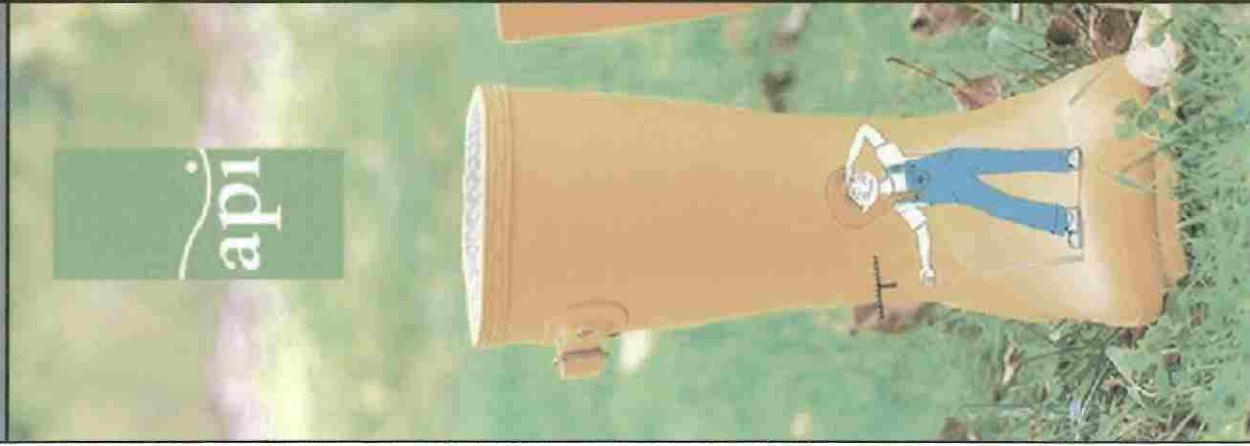
















Lundi	<p> <b>Betteraves rouges Bio</b>   <b>Sauté de porc Label Rouge</b>                      Purée de potiron aux pommes de terre <b>Bio</b>                      Yaourt Bio * nature  </p>
Mardi	<p>                     Chiffonnade de salade verte et croûtons                      Chili sin carne  <b>Riz IGP</b>                       Fromage Bio *                       Fruit de saison Bio *  </p>
Mercredi	<p>                     Saucisson à l'ail - Cornichons                      Rôti de dinde                      Choux fleurs gratinés                      Compote de <b>pommes Bio</b> du chef  </p>
Jeudi	<p>                     Salade de <b>torsades Bio</b>, maïs, ciboulette et fromage  - Vinaigrette  <b>Poisson MSC pané</b>                       Épinards à la crème                      Cake perdu aux pommes - Recette Street food Street good                 </p>
Vendredi	<p>                     Concombres à la ciboulette                      Lasagnes Bolognaise                      Chiffonnade de <b>batavia bio</b>  - Vinaigrette                      Fruit de saison Bio *  </p>

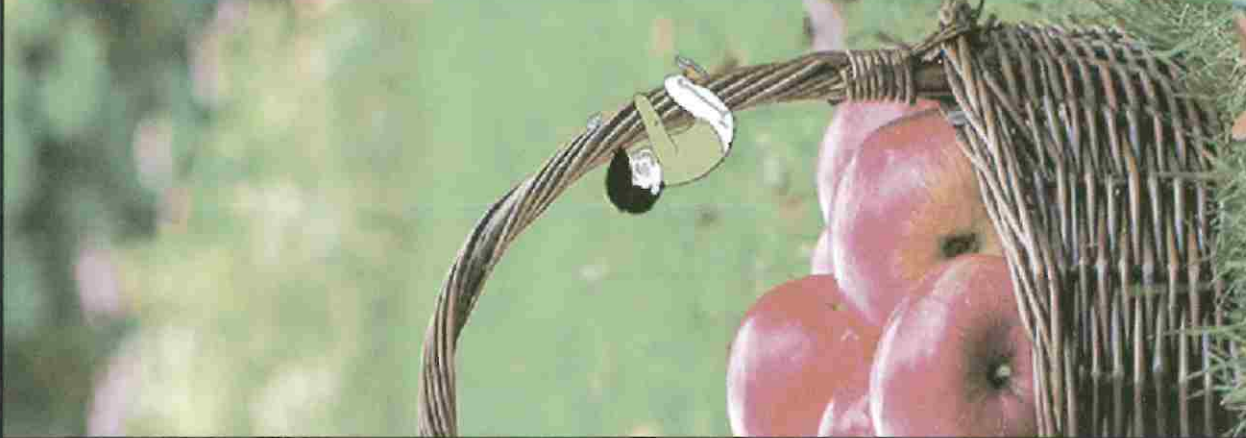


Commune d'IZON  
Du 21/10/2024 au 25/10/2024

Restaurant scolaire - déjeuner



Lundi	<p>Carottes Bio * râpées naturelles </p> <p>Pizza aux trois fromages</p> <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Fruit de saison Bio * </p>
Mardi	<p>Sauté de veau - Sauce forestière</p> <p>Haricots verts Bio * naturels </p> <p>Fromage Bio * </p> <p>Compote de pommes Bio du chef </p>
Mercredi	<p>Tomate Bio * nature </p> <p>Chipolata grillée au thym </p> <p>Lentilles vertes Bio </p> <p>Cône glacé</p>
Jeudi	<p>Poulet rôti </p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage Bio * </p> <p>Fruit de saison Bio * </p>
Vendredi	<p>Betteraves rouges Bio </p> <p>Filet de colin MSC </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Crème dessert chocolat - Sauce tomate</p>







Commune d'IZON  
Du 28/10/2024 au 01/11/2024

Repas Halloween, le vendredi 31 octobre !

Restaurant scolaire - déjeuner

	Lundi	<p>Chou rouge râpé aux pommes Sauce Carbonara Coquillettes Bio - Emmental Bio râpé Fruit de saison Bio *</p>	
	Mardi	<p>Concombres Bio * nature Omelette (aux œufs Bio) à la ciboulette Jardinière de légumes Liégeois chocolat</p>	
	Mercredi	<p>Blanquette de colin MSC Riz IGP Fromage Bio * Fruit de saison Bio *</p>	
	Jeudi	<p>Velouté de potiron hachis parmentier à la purée de patate douce Mélange de salades Moelleux au chocolat et betterave au coulis sanguinolent</p>	
	Vendredi		

\* Renvoi à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés destination des écoles.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Bio  Produit labellisé