Restaurant scolaire

TERRITOIRE BIO ENGAGÉ — Niveau 3

MENTION SUD-OUEST

L'Isle Flottante

Menus de Décembre 2026

RAPPEL

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

MARDI 1
- SALADE DE CHOUX
- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
- CAROTTES SAUTÉES
- CRÈME DESSERT

MERCREDI 2
- SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE
- PARMENTIER DE VOLAILLE AUX LÉGUMES
- VERRE DE LAIT
- FRUIT

JEUDI 3
- CAKE AU POTIMARRON ET FROMAGE
- POULET
- PETITS POIS
- FRUIT

VENDREDI 4
- SALADE VERTE SAUCE CAESAR
- MOULES
- FRITES
- FROMAGE
- COMPOTE

LUNDI 7
- VELOUTÉ DE LÉGUMES
- PAIN PERDU AU FROMAGE
- SALADE VERTE
- POIRES CARAMEL BEURRE SALÉ

MARDI 8
- BETTERAVES
- PULLED PORK
- PÂTES
- FROMAGE
- FRUIT

MERCREDI 9
- SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA
- ESCALOPE DE VOLAILLE
- HARICOTS BEURRE
- YAOURT NATURE
- FRUITS

JEUDI 10
- SALADE DE CHOUX ROUGES AUX POMMES
- SAUTÉ DE BŒUF
- RIZ
- YAOURT AUX FRUITS

VENDREDI 11
- SAUCISSON À L'AIL
- CALAMARS À LA BASQUAISE
- BOULGOUR
- FROMAGE FRAIS
- FRUIT

LUNDI 14
- SALADE DE PÂTES
- POISSON PANÉ
- ÉCRASÉ DE BUTTERNUT
- FROMAGE BLANC
- FRUIT

MARDI 15
- CAROTTES RÂPÉES
- CASSOULET
- SALADE
- FROMAGE
- FRUIT

MERCREDI 16
- CRUDITÉS
- BOUDIN BLANC
- PURÉE ET POMMES
- FROMAGE
- BARRES AU CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES

JEUDI 17
- CAKE AU 2 SAUMONS
- MAGRET DE CANARD
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- JUS DE POMMES PÉTILLANT ET PETIT CHOCOLAT
- BÛCHE DE NOËL

VENDREDI 18
- SALADE DE CÉRÉALES ET LÉGUMES
- LASAGNES VÉGÉTARIENNES
- SALADE
- YAOURT NATURE
- FRUIT

Retrouvez tout le programme en ligne

Restons connectés
www.ville-isle.fr
VILLE D'ISLE
#ISLE87
IntraMuros : Isle

isle était une fois NOËL 2026

VILLE D' Isle Dynamisme & Nature

Informations produits

- Projet lutte anti-gaspi
- Agriculture biologique
- Agriculture locale
- Permaculture 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.