



Semaine 18



lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024
<p>Salade de crevettes et vermicelles Guacamole et ses tortillas (Salade Bio) au fromage de chèvre local</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Emincé de (poulet Bio) aux olives Omelette aux fines herbes</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>(Choux fleurs Bio) à la tomate Epinards Bio à la crème</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Emmental Bio  Tartare ail et fines herbes</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Cookie's  Gâteau Bio aux pommes </p>	<p>Concombre aux dés de chèvre  Céleri Bio rémoulade  Salade Bio et œuf dur Bio </p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Sauté de porc au miel et à la moutarde  Torsades blé et pois chiches à la niçoise </p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Coquillettes Bio au beurre </p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Fromage blanc Bio  Carré du Trièves Bio </p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Compote de pommes / fraise Bio  Compote de pommes/rhubarbes Bio </p>
jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<p>Salade de lentilles de l'Isère Bio  Salade de (pâtes Bio) Tex-mex Petit épeautre Bio en salade </p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Bœuf carottes Bio  Filet de poisson aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Carottes glacées Bio  Haricots beurre à la tomate</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Bleu de Sassenage Bio  Yaourt de l'Isère aux fruits </p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Fraises Bio </p>	<p>Crudités burger</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Cheese burger (bœuf Bio) Burger végétal</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Frites Bio  Potatoes</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Yaourt à boire</p> <p style="text-align: center;">🍴</p> <p>Barre glacée</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>
<p>Visa du Chef d'établissement,</p>	 Production locale  Production bio  2023     NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine» <small>Engagez-vous pour une alimentation saine et locale.</small>

* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée par nos chefs

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien vous souhaitent un excellent appétit!

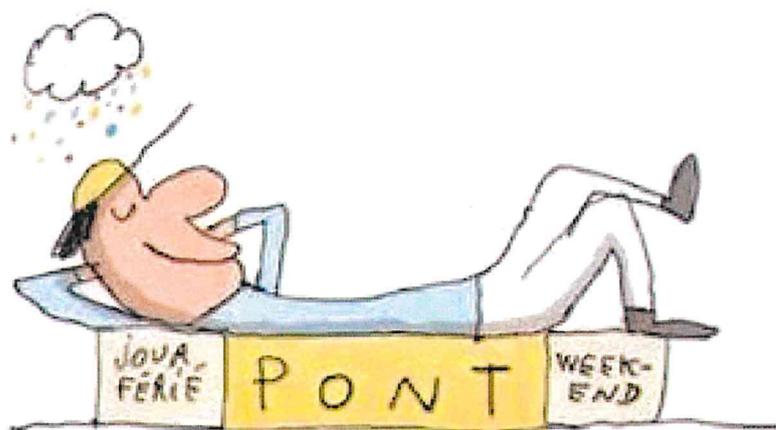


En Cuisine 
On veut du bio à la cantine !



Semaine 19

Lundi 6 mai 2024	Mardi 7 mai 2024
<p>Crêpe aux fromages Pizza au fromage  Tarte aux (légumes du soleil Bio)  Chipolatas de la Mure *  Steak du fromager  Jardinière de légumes Bio  Gratin de courgettes Bio au quinoa  Yaourt au caramel  Yaourt à la châtaigne   Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates Bio au basilic  Pamplemousse  Salade Bio  Emincé de bœuf Chili con carne  Colombo de poisson  Riz Basmati Bio  Brie Bio  P'tit Louis  Mousse au chocolat Bio  Flan nappé caramel</p>
Jeudi 9 mai 2024	Vendredi 10 mai 2024



C.BASSET 
Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER 

* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée par nos chefs

 Production locale
 Production bio

2023  
NIVEAU 2
Label EcoCERTE «En Cuisine»
Élaboré par les Mutualités de l'Isère - 100% local

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien vous souhaitent un excellent appétit!



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 20

lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024
<p>Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque</p> <p>☞</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>☞</p> <p>Emmental râpé</p> <p>☞</p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère </p> <p>Petit Suisse</p> <p>☞</p> <p>Compote abricots Bio </p>	<p>Avocat vinaigrette Concombre à la Bulgare  (Carottes rapées Bio) au citron</p> <p>☞</p> <p>Rôti de bœuf sauce aux poivres Omelette Bio </p> <p>☞</p> <p>Frites Bio </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>☞</p> <p>Bournette Bio </p> <p>Tomme de Chartreuse</p> <p>Cocktail de fruits au Sirop Pomme au four et son coulis de fruits rouges</p>
PROVENCE	vendredi 17 mai 2024
<p>(Tomates Bio) vinaigrette à la tapenade Poichichade Bio </p> <p> Salade Bio niçoise</p> <p>☞</p> <p>Tomate farcie Filet de poisson à l'aioli</p> <p>☞</p> <p>Ratatouille Bio </p> <p>Légumes Bio aioli </p> <p>☞</p> <p>Picodon Tomme de brebis </p> <p>Tropézienne  (Gâteau Bio) provençal aux fruits confits</p>	<p>Salade de (pomme de terre Bio) piémontaise* Salade (boulgour lentilles Bio) façon taboulé Salade de cœur de blé </p> <p>☞</p> <p>Sauté de (veau Bio) Marengo Bouchées Bio pois chiches & mozzarella </p> <p>☞</p> <p>Brocolis Bio à la crème </p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>☞</p> <p>Délice de Chartreuse Bio </p> <p>Yaourt nature sucré de l'Isère </p> <p>☞</p> <p>Fraises Bio </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>
<p>Visa du Chef d'établissement,</p>	<p> Production locale  Production bio</p> <p>2023    NIVEAU 2 Label Ecocert « En Cuisine » Engagement pour une alimentation saine et durable</p>

* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée par nos chefs

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien vous souhaitent un excellent appétit!