



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 21

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>BOG</p> <p>Ravioli de légumes</p> <p>BOG</p> <p>Tomme des chalets Bio  </p> <p>Bleu de Sassenage Bio  </p> <p>BOG</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Tartare de tomates</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Pastèque</p> <p>BOG</p> <p> Steak haché sauce poivrade</p> <p>Steak du fromager Bio </p> <p>BOG</p> <p>Coquillettes Bio au beurre </p> <p>Pommes Grenaille</p> <p>BOG</p> <p>Verchicors Bio  </p> <p>Tomme des Bauges  </p> <p>BOG</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Poire au sirop Bio </p>
jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Radis beurre</p> <p>Salade à la Mexicaine</p> <p> Salade César au poulet</p> <p>BOG</p> <p> Rôti de gigot d'agneau au romarin</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>BOG</p> <p>Carottes aux lentilles corail Bio </p> <p>Epinards Bio à la crème </p> <p>BOG</p> <p>Gouda</p> <p>Comté AOP</p> <p>BOG</p> <p> (Clafoutis Bio) aux cerises locales  </p> <p>Lingot créole</p>	<p>Pizza Bio </p> <p>Croque fromage</p> <p>BOG</p> <p> rôti de porc* Bio au jus  </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>BOG</p> <p>Purée de chou-fleur Bio au fromage frais au curry </p> <p>Poêlée Basquaise Bio</p> <p>BOG</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Bio </p> <p>BOG</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>

 Viande origine France  Pâtisserie fabriquée par nos chefs
 Viande origine UE * Ce plat contient du porc

 Production locale
 Production Bio



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