



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 42

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Velouté de potimarron



Salade de brocolis, pommes et noix Bio



Poireaux vinaigrette



BOCS



Saucisse de la Mure*



Filet de poisson à la Grenobloise

BOCS

Polenta crémeuse

Gratin Dauphinois Bio



BOCS

Tomme de Sainte Luce Bio



Moucherolle Bio



BOCS

Assortiment de pommes de l'Isère



SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade d'endives à l'Estival de Chartreuse



Salade de panais Bio



Chou rouge Bio vinaigrette à l'huile de noisette



BOCS



Emincé de poulet Bio sauce crème



Quenelle de brochet sauce Nantua



BOCS

Blettes béchamel gratinées



Haricots vert Bio sautés à l'ail



BOCS

Carré du Trièves Bio



Cervelle de Canut



BOCS

Bugnes Lyonnaise



Clafoucake d'Auvergne aux pommes Bio



SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade verte locale



Salade de carottes et pois chiches Bio



Céleri rémoulade Bio



BOCS



Déli-flette* (tartiflette au délice de Chartreuse)



Croziflette végé aux poireaux et champignons Bio



BOCS

Fromage blanc Bio



Yaourt de l'Isère aux fruits



BOCS

Compote pomme / myrtille Bio



Compote de pomme/châtaigne Bio



Vendredi 16 octobre



Rosette de Lyon *



Oeuf dur mayonnaise



BOCS



Steak haché sauce moutarde



Carré de seitan Bio sauce tartare



BOCS

Gratin de butternut Bio



Epinard Bio à la crème



BOCS

Plateau de fromages

BOCS

Corbeille de fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

C.BASSET

Visa de la Diététicienne,

J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



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 des collèges et la diététicienne vous souhaitent un excellent appétit!