



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 46

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026
Endives aux noix de Grenoble  Céleri rémoulade  Salade Niçoise façon Escoffier (version végétarienne)  Omelette Bio  Quenelle nature Bio à la Lyonnaise  Haricots Beurre  Potimarron et épinards Bio  Yaourt à la vanille  Fromage blanc aux fruits  Tarte au chocolat  Moelleux Bio à la châtaigne 	Salade de chou-fleur locale sauce gribiche  Betterave maïs Bio  Velouté de légumes d'Antan Bio  Rôti de dinde à la forestière Steak Bio végétal  Duo de crozets  Pommes de terre grenaille Petit Suisse Fruit de saison 
jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Mâche aux crêtons Radis beurre Carottes rapées et maïs Bio   Boulettes d'agneau aux petit légumes Filet de poisson pané Bio  Légumes d'Automne Bio  Fondue de poireaux  Tomme Cailladou aux herbes  Tomme fermière du Plan  Tarte poire bourdalou Muffin chocolat	Salade Bio  Panais Bio vinaigrette  Salade de chou blanc Bio à la moutarde et miel   Carbonnade de bœuf local  Poisson en Bouillabaisse  Riz Pilaf Bio  Pomme Vapeur Bio  Bournette du Vercors  Verchicors  Crème dessert vanille  Crème végé chocolat Bio 
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 2026    NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine»  S'engager pour une restauration collective durable - sans "viande" ni "poisson"

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