En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère LE DÉPARTEMENT

Semaine 12

Bonne fête Cyrille — lundi 18 mars 2024	Bonne fête Joseph — mardi 19 mars 2024
Salade Bio à l'Italienne *	Jambon blanc cornichon*
Céleri Bio rémoulade	Pâté de campagne*
Salade verte Bio mimosa	Rillette de thon
Poulet Bio rôti au thym	Hachis parmentier au bœuf de l'Isère
Carré de seitan Bio sauce tartare	Brandade de poisson
Brocolis Bio à l'ail	
Carottes Bio persillées	
Fromage blanc Bio aux fruits	
Tomme de Chartreuse	Plateau de fromages
Tarte aux noix de Grenoble	Corbeille de fruits
Gâteau à la pâte à tartiner Bio	

Bonne fête Clémence — jeudi 21 mars 2024	Bonne fête FLéa — vendredi 22 mars 2024
Chou fleur Bio Mimosa	Salade de pomme de terre piémontaise*
Salade de petits pois Bio, chèvre frais et menthe	Salade de riz et pois chiches Bio aux herbes
Betterave cuite vinaigrette	Soupe de pois cassés à (la patate douce Bio)
Sauté de dinde Bio à la Mexicaine	Sauté de veau Bio aux champignons
Omelette Bio	Nage de poisson aux petits légumes
Frites Bio	Flan aux légumes Bio
Pommes rissolées	Embeurrée de choux vert Bio
Mont Granier	Bournette du Vercors
Petit Suisse	Bleu de sassenage
Fruit	Crème dessert chocolat
	Ile flottante

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,
C.BASSET

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,

*** ce plat contient du porc**

Patisserie fabriquée par nos chefs

Production locale
Production bio
Production bio locale

2023 NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine»

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