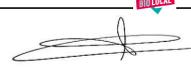




**Semaine 10**

Bonne fête Casimir	Bonne fête Olivia
<p><i>lundi 4 mars 2024</i></p> <p>Pain de sucre </p> <p>Salade de (chou rouge Bio) à l'orange </p> <p>Pomelos Bio </p> <p>BOCS</p> <p>Steak haché Bio sauce poivre </p> <p>Nuggets de blé Bio </p> <p>BOCS</p> <p>Frites Bio </p> <p>Potatoes</p> <p>BOCS</p> <p>Kiri</p> <p>Reblochon Bio </p> <p>BOCS</p> <p>Orange Bio </p>	<p><i>mardi 5 mars 2024</i></p> <p>Avocat sauce cocktail</p> <p>Céleri Bio rémoulade </p> <p>Radis beurre</p> <p>BOCS</p> <p>Croziflette* </p> <p>Gratin de poisson</p> <p>BOCS</p> <p>Riz pilaf Bio </p> <p>BOCS</p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Carré du Trièves </p> <p>BOCS</p> <p>Compote pomme / myrtille Bio </p> <p>Compote de pomme/châtaigne Bio </p>
Mi-Carême	Bonne fête Jean de Dieu
<p><i>jeudi 7 mars 2024</i></p> <p>Quinoa bowl aux haricots rouges Bio et aux épices cajun </p> <p>Salade de (pâtes Bio) comme en Italie </p> <p>Salade de (pomme de terre Bio) Piémontaise* </p> <p>BOCS</p> <p>Sauté de bœuf Bio sauce piquante </p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>BOCS</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Choux de bruxelles aux lardons* </p> <p>Verchicors Bio </p> <p>Yaourt de l'Isère au citron </p> <p>BOCS</p> <p>Kiwi local </p>	<p><i>vendredi 8 mars 2024</i></p> <p>Minestrone d'hiver</p> <p>Endives au roquefort </p> <p>Mâche aux croutons</p> <p>BOCS</p> <p>Rôti de veau Bio grand-mère </p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>BOCS</p> <p>Carottes Bio au beurre </p> <p>Flan de courge Bio </p> <p>BOCS</p> <p>Emmental Bio </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>BOCS</p> <p>Chouquette à la crème</p> <p> Brownies Bio </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </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!