



En Cuisine

On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 13

Bonne fête Humbert		Bonne fête Larissa	
lundi 25 mars 2024		mardi 26 mars 2024	
Fenouil au vinaigre balsamique		Macédoine de légumes Bio locaux 	
Salade Bio aux lardons* 		 Velouté de potimarron Bio	
Coleslaw Bio 		Chou fleur Bio Mimosa 	
 Emincé de poulet au citron vert		Sauté d'agneau Bio à la Niçoise 	
Pané de blé tomate mozzarella		Dhal de lentilles corail Bio 	
Blé Bio 		Torsades 	
Gratin dauphinois Bio 		Riz Basmati Bio 	
Yaourt aromatisé myrtille du Mont-Aiguille 		Fourme d'Ambert AOP 	
P'tit colait Bio 		Grand duc 	
Ananas tranche au sirop		Banane Bio 	
Cocktail de fruits au Sirop			
Bonne fête Gontran		Vendredi Saint	
jeudi 28 mars 2024		vendredi 29 mars 2024	
Panais Bio sauce moutarde 		Salade de riz Bio au thon 	
 Salade verte Bio		Taboulé Bio rose (radis noir, carotte, betterave) 	
Endives locales aux noix de Grenoble 		Salade de maïs et haricots rouges Bio à la mexicaine 	
Rôti de veau Bio 		Cordon bleu Bio 	
Quenelle nature Bio à la Lyonnaise 		Filet de poisson pané	
Gratin de butternut Bio 		Haricots vert Bio sautés à l'ail 	
Flan de carottes Bio 		Gratin de légumes d'antan Bio 	
 Estival de Chartreuse		Fromage blanc du Mont-Aiguille 	
Petite tomme Bio du Trièves 		 Carré du Trièves	
 Gâteau aux pommes Bio 		Kiwi local 	
Tarte aux myrtilles			
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET		Visa de la Diététicienne, J.BERGER	
Visa du Chef d'établissement,			

* 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!