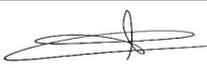




En Cuisine
On veut du bio à la cantine!



Semaine 15

Annonciation <i>lundi 8 avril 2024</i>	Bonne fête Gautier <i>mardi 9 avril 2024</i>
<p>Chou blanc Bio vinaigrette </p> <p> Endives locales aux pommes</p> <p>Salade verte Bio </p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Boulettes de bœuf Bio à l'arrabiata </p> <p>Torsades végétales blé et pois chiches niçoises </p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Orechiette au beurre </p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Bournette du Vercors Bio </p> <p>Fromage blanc battu Bio </p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p> Pêche au sirop Bio</p> <p>Compote de pomme/châtaigne Bio </p>	<p>Avocat vinaigrette</p> <p> Pain de sucre au surimi</p> <p> Pomelos Bio</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p> Rôti de porc sauce moutarde* </p> <p>Tortillas</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Haricots verts Bio au beurre </p> <p>Courgette Bio à la béchamel </p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p> Morbier AOP </p> <p> Délice de Chartreuse</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p> Riz au lait Bio </p> <p>Gâteau de semoule</p>
Bonne fête Stanislas <i>Belgique</i>	Bonne fête Jules <i>vendredi 12 avril 2024</i>
<p>Soupe aux chicons et aux pommes caramélisées </p> <p>Betterave cuite vinaigrette</p> <p>Salade liégeoise</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Waterzoï au poulet Bio </p> <p>Waterzoï de poisson</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Pomme Vapeur Bio </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Gouda</p> <p>Maroilles</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p> Gâteau Bio aux speculoos </p> <p>Gaufre</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Concombre fromage blanc ciboulette</p> <p> Salade verte Bio</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Emincé de bœuf Tandoori </p> <p>Poisson corn-flakes</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Woks de légumes Bio </p> <p>Brocolis Bio à l'italienne </p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Plateau de fromages</p> <p style="text-align: center;">BIOCS</p> <p>Corbeille de fruits</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>
<p>Visa du Chef d'établissement,</p>	<p> Production locale</p> <p> Production bio</p> <p> Production bio locale</p> <p> 2023  NIVEAU 2  Label EcoCert «En Cuisine» Changez tout vos habitudes alimentaires. Arrêtez tout, mangez mieux.</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!