








En Cuisine
On veut du bio à la cantine !




Semaine 17

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026
<p>(Betteraves Bio) vinaigrette </p> <p>Champignons à la Grecque </p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>BOCS</p> <p> Lasagne bolognaise </p> <p>Lasagne de légumes Bio </p> <p>BOCS</p> <p>Yaourt au caramel </p> <p>Yaourt à la châtaigne Bio  </p> <p>BOCS</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade impériale</p> <p>Salade de (pâtes Bio) Tex-mex </p> <p>Taboulé Bio à la menthe </p> <p>BOCS</p> <p> Rôti de porc Bio sauce charcutière*  </p> <p>Carré de seitan Bio sauce tartare </p> <p>BOCS</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Ratatouille Bio  </p> <p>BOCS</p> <p>Bleu de Sassenage Bio  </p> <p>Tomme des chalets Bio  </p> <p>BOCS</p> <p>Fruit de saison</p>
jeudi 23 avril - ANIMATION CINEMA	
<p> Crudités cheese burger </p> <p>BOCS</p> <p> Cheese burger</p> <p>Cheese burger végété</p> <p>BOCS</p> <p>Frites </p> <p>Potato Pops </p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère fraise </p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère abricot </p> <p>BOCS</p> <p>Sundae caramel</p> <p>Sundae vanille-fraise</p>	<p> Concombre vinaigrette</p> <p>Céleri Bio rémoulade  </p> <p> Endives aux oeufs</p> <p>BOCS</p> <p> Sauté de dinde Bio au miel et à la moutarde </p> <p>Bouchées Bio pois chiches & mozzarella </p> <p>BOCS</p> <p>Poêlée Parisienne Bio </p> <p>Brocolis Bio à l'italienne </p> <p>BOCS</p> <p>Reblochon Bio  </p> <p>Carré du Trièves Bio  </p> <p>BOCS</p> <p>Tarte aux pralines </p> <p>Tarte aux pommes Bio </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>

 Viande origine France  Pâtisserie fabriquée par nos chefs
 Viande origine UE * Ce plat contient du porc

 Production locale
 Production Bio



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