





En Cuisine 
On veut du bio à la cantine !



Semaine 18

<i>lundi 27 avril 2026</i>	<i>mardi 28 avril 2026</i>
<p>Carottes râpées Bio  </p> <p>Tomates Bio </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>BOUILLON</p> <p> Escalope de poulet Basquaise </p> <p>Filet de poisson pané Bio </p> <p>BOUILLON</p> <p>Riz Basmati Bio </p> <p>Rostis</p> <p>BOUILLON</p> <p>Yaourt Bio  </p> <p>Petit Suisse</p> <p>BOUILLON</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe aux fromages Bio </p> <p>Pizza Bio </p> <p> Cake au jambon Bio* </p> <p>BOUILLON</p> <p> Sauté de veau provençale </p> <p>Omelette Bio </p> <p>BOUILLON</p> <p>Epinards Bio à la crème </p> <p>(Choux fleurs Bio) à la tomate </p> <p>BOUILLON</p> <p>Fleur des Monts Bio  </p> <p>Tomme de Savoie Bio  </p> <p>BOUILLON</p> <p>Mousse au chocolat Bio </p> <p>Flan nappé caramel Bio </p>
<i>jeudi 30 avril 2026</i>	<i>vendredi 01 mai 2026</i>
<p>Mâche aux croûtons</p> <p>Guacamole et ses tortillas</p> <p>Concombre à la Bulgare </p> <p>BOUILLON</p> <p> Rôti de bœuf sauce aux poivres </p> <p>Poisson sauce beurre blanc</p> <p>BOUILLON</p> <p> Gratin de courgettes Bio au fromage frais </p> <p>Poêlée de légumes verts Bio </p> <p>BOUILLON</p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère </p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère à la vanille </p> <p>BOUILLON</p> <p>Cookie's</p> <p> Moelleux aux pommes et noix Bio </p>	<div style="text-align: center;"> <h2>Joyeuse Fête du 1er Mai</h2>  </div>
<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!