

SEMAINE 36

COLLEGE :

Du lundi 31 Août au vendredi 04 Septembre 2026

DATE	NOM DU PRODUIT	PORTIONNAGE	SUGGESTION / POINTS DIVERS / COMPOSITION
Lundi 31 Août			
Mardi 01 Septembre	Salade locales aux noix Bio  		Servir la salade avec quelques noix Bio et la vinaigrette.
	Pastèque Bio 		A couper.
	 Emincé de poulet Bio Basquaise 		Afficher l'origine des viandes.
	Truite à la Grenobloise		Servir la truite avec quelques croûtons.
	Moucherolle Bio  	Le nombre de part vous sera communiqué sur le bon de livraison	A couper.
	Bleu de Sassenage 	Le nombre de part vous sera communiqué sur le bon de livraison	A couper.

SEMAINE 36

Du lundi 31 Août au vendredi 04 Septembre 2026

Jeudi 03 Septembre	Concombre fromage blanc ciboulette 		Servir les concombres avec la sauce fromage blanc ciboulette.
	Radis beurre		Servir les radis avec un micro beurre et une dosette de sel.
	 Rôti de porc Bio au jus* 		Afficher l'origine des viandes.
	Yaourt aromatisé de l'Isère 	1 seau pour 70	Mélanger (brasser) le yaourt aromatisé dans le seau avant de le mettre en ramequin, ou le laisser en libre service, cela évitera que le petit lait et la crème de ce produit au lait entier ressortent.
	Yaourt aux fruits	1 seau pour 70	Mélanger (brasser) le yaourt aux fruits dans le seau avant de le mettre en ramequin, ou le laisser en libre service, cela évitera que le petit lait et la crème de ce produit au lait entier ressortent.
	 Gâteau moelleux aux pêches Bio 	1 pour 20	A couper.
Vendredi 04 Septembre	Salade de haricots rouges Bio 		Décorer la salade de haricots rouges avec un quartier de tomate.
	 Rôti de veau aux deux moutardes 		Afficher l'origine des viandes.
	Tomme blanche Bio 	Le nombre de part vous sera communiqué sur le bon de livraison	remplace le carré du Trièves A couper.
	Crottin de chèvre Bio 	Le nombre de part vous sera communiqué sur le bon de livraison	A couper.