



Semaine 42



SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Velouté de potimarron 
 Salade de brocolis, pommes et noix Bio 
 Poireaux vinaigrette 
 ⚡
 Saucisse de la Mure* 
 Filet de poisson à la Grenobloise
 ⚡
 Polenta crémeuse
 Gratin Dauphinois Bio 
 ⚡
 Tomme de Sainte Luce Bio 
 Moucherolle Bio 
 ⚡
 Assortiment de pommes de l'Isère 

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade d'endives à l'Estival de Chartreuse 
 Salade de panais Bio 
 Chou rouge Bio vinaigrette à l'huile de noixette 
 ⚡
 Emincé de poulet Bio sauce crème 
 Quenelle de brochet sauce Nantua 
 ⚡
 Blettes béchamel gratinées 
 Haricots vert Bio sautés à l'ail 
 ⚡
 Carré du Trièves Bio 
 Cerveau de Canut 
 ⚡
 Bugnes Lyonnaise 
 Clafoutage d'Auvergne aux pommes Bio 

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade verte locale 
 Salade de carottes et pois chiches Bio 
 Céleri rémoulade Bio 
 ⚡
 Déli-flette* (tartiflette au délice de Chartreuse) 
 Croziflette végété aux poireaux et champignons Bio 
 ⚡
 Fromage blanc Bio 
 Yaourt de l'Isère aux fruits 
 ⚡
 Compote pomme / myrtille Bio 
 Compote de pomme/châtaigne Bio 

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Quiche Grand Duc de Chartreuse poire et noix 
 Tarte au fromage
 Saucisson brioché* de la Mure 
 ⚡
 Sauté de porc Bio à la moutarde* 
 Carré de seitan Bio sauce tartare 
 ⚡
 Gratin de butternut Bio 
 Epinard Bio à la crème 
 ⚡
 Plateau de fromages
 ⚡
 Corbeille de fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,
 C.BASSET

Visa de la Diététicienne,
 J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



Viande origine France
 Viande origine UE



Pâtisserie fabriquée par nos chefs
 * Ce plat contient du porc



Production locale
 Production Bio



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