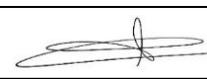




En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 40

Bonne fête Léger	Bonne fête Gérard
<p><i>lundi 2 octobre 2023</i></p> <p> Céleri rémoulade Bio</p> <p>Chou rouge Bio aux pommes </p> <p>Radis beurre</p> <p></p> <p> Lasagnes au bœuf de l'Isère</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p></p> <p></p> <p>Fromage blanc Bio et son coulis </p> <p> Fromage blanc Bio à la crème de marron</p> <p></p> <p>Biscuit Bio </p>	<p><i>mardi 3 octobre 2023</i></p> <p> Carotte rapée Bio au citron</p> <p>Salade Bio </p> <p> Crème de potimarron Bio aux châtaignes</p> <p></p> <p>Blanquette de veau Bio à l'ancienne </p> <p> Emincé de poulet label rouge aux écrevisses </p> <p>Filet de poisson nantua</p> <p></p> <p> Riz Bio Pilaf</p> <p>Tagliatelles Bio </p> <p></p> <p>Bleu du Vercors </p> <p> Comté Bio</p> <p></p> <p>Petit pot de glace local </p>
Bonne fête Fleur	Bonne fête Bruno
<p><i>jeudi 5 octobre 2023</i></p> <p> Salade de céréales Bio aux légumes</p> <p>Salade Cajun*</p> <p>Petit épeautre Bio en salade </p> <p></p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p> Veggie finger Bio</p> <p></p> <p>Ratatouille fraîche Bio locale </p> <p> Gratin de brocolis Bio à la béchamel</p> <p></p> <p>Cendré de Belledonne Bio </p> <p>Petit Suisse nature</p> <p></p> <p> Banane Bio</p>	<p><i>vendredi 6 octobre 2023</i></p> <p>Croque Monsieur*</p> <p>Croissillon au fromage</p> <p> Tarte aux poireaux Bio </p> <p></p> <p>Escalope de porc sauce moutarde* </p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p></p> <p> Petits pois Bio et carottes locales</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p></p> <p>Kiri</p> <p>Les 3 Pis </p> <p></p> <p> Poire locale</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèves, C.BASSET</p> 	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER</p> 

* ce plat contient du porc



Pâtisserie fabriquée
par nos chefs



Production locale



Production bio



Production bio locale



Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèves et le diététicien vous souhaitent un excellent appétit!