



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 36

Bonne fête Rosalie <i>lundi 4 septembre 2023</i>	Bonne fête Raïssa <i>mardi 5 septembre 2023</i>
<p>Oeuf dur sauce cocktail Mortadelle* Caillette du dauphiné*  ☞ Rôti veau local aux 2 moutardes  Gratin de la mer ☞ Flan de courgettes Bio  Brocolis béchamel ☞ Faisselle Bio  Petit suisse aux fruits ☞ Pêche locale </p>	<p> Salade de blé Bio aux légumes Taboulé libanais Houmous de betterave et tacos ☞ Navarin d'agneau printanier  Filet de poisson au beurre nantais ☞  Printanière de légumes Bio Carottes locales à la crème  ☞  Bleu de Sassenage Bio Yaourt nature local sucré du Mont-Aiguille  ☞  Melon Bio</p>
Bonne fête Reïne <i>jeudi 7 septembre 2023</i>	Bonne fête Adrien <i>Coupe du monde de rugby</i>
<p>Crudité hamburger ☞ Hamburger Hamburger végétal ☞ Frites Pommes rissolées ☞ Barre glacée mars Barre glacée snickers</p>	<p> Coleslaw Bio Salade géorgienne Salade portugaise ☞ Carbonada criolla (sauté de bœuf)  Caldillo de congrio (poisson) ☞  Polenta de patate douce Riz Basmati Bio  ☞  Emmental Bio Fromage blanc Bio  ☞  Gâteau au Miel Tiramisu</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>

Visa du Chef d'établissement,

* 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 collèges et le diététicien vous souhaitent un excellent appétit!