



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 37

Bonne fête Adelphe <i>lundi 11 septembre 2023</i>	Bonne fête Apollinaire <i>mardi 12 septembre 2023</i>
Crêpe aux fromages Pizza Mozzarella Cake au Délice et Estival de Chartreuse* ☞ Tomate farcie* Omelette Bio ☞ Clafoutis niçois aux légumes locaux Haricots verts Bio persillés ☞ Yaourt aromatisé abricot du mont-aiguille Yaourt aromatisé fraise du mont-aiguille ☞ Nectarine Bio	Assortiment de crudités locales ☞ Colin sauce Coco et Curry Rougail saucisse* ☞ Semoule Bio Boulgour Bio ☞ Grand duc Vache qui rit ☞ Compote de pomme / fraise Bio Compote pomme / myrtille Bio
Bonne fête Cyprien <i>jeudi 14 septembre 2023</i>	Bonne fête Roland <i>vendredi 15 septembre 2023</i>
Salade verte locale aux croûtons Concombre local à la Bulgare Pastèque Bio ☞ Poulet Bio aux olives Carré de seitan Bio sauce curry ☞ Aubergines locales à la parmiggiana Brocolis Bio ☞ Brion Tomme de brebis ☞ Eclair vanille Eclair chocolat	Chou fleur Bio Mimosa Artichaut vinaigrette Haricots verts Bio niçois ☞ Emincé de bœuf Stroganoff Filet de poisson sauce aïoli ☞ Crozet Pomme Vapeur Bio ☞ St Marcellin Bio Fromage blanc Bio aux fruits ☞ Prunes locales
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET	Visa de la Diététicienne, J.BERGER
Visa du Chef d'établissement,	Production locale Production bio Production bio locale

* ce plat contient du porc

Pâtisserie fabriquée
par nos chefs

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