



**Semaine 18**



lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024
<p>Salade de crevettes et vermicelles Guacamole et ses tortillas (Salade Bio) au fromage de chèvre local</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Emincé de (poulet Bio) aux olives Omelette aux fines herbes</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>(Choux fleurs Bio) à la tomate Epinards Bio à la crème</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Emmental Bio  Tartare ail et fines herbes</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Cookie's  Gâteau Bio aux pommes </p>	<p>Concombre aux dés de chèvre  Céleri Bio rémoulade  Salade Bio et œuf dur Bio </p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Sauté de porc au miel et à la moutarde  Torsades blé et pois chiches à la niçoise </p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Coquillettes Bio au beurre </p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Fromage blanc Bio  Carré du Trièves Bio </p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Compote de pommes / fraise Bio  Compote de pommes/rhubarbes Bio </p>
jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<p>Salade de lentilles de l'Isère Bio  Salade de (pâtes Bio) Tex-mex  Petit épeautre Bio en salade </p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Bœuf carottes Bio  Filet de poisson aux petits légumes</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Carottes glacées Bio  Haricots beurre à la tomate</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Bleu de Sassenage Bio  Yaourt de l'Isère aux fruits </p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Fraises Bio </p>	<p>Crudités burger</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Cheese burger (bœuf Bio) Burger végétal</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Frites Bio  Potatoes</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Yaourt à boire</p> <p style="text-align: center;">BIO</p> <p>Barre glacée</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET </p> <p>Visa du Chef d'établissement,</p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>

\* ce plat contient du porc

Pâtisserie fabriquée par nos chefs

Production locale  
 Production bio

2023

NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»  
1 produit par établissement - 1 produit par menu - 1 produit par semaine

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

**Semaine 19**



lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024
Crêpe aux fromages Pizza au fromage 🍳 Tarte aux (légumes du soleil Bio) 🇪🇺 Chipolatas de la Mure *  Steak du fromager 🇪🇺 Jardinière de légumes Bio  Gratin de courgettes Bio au quinoa   Yaourt au caramel  Yaourt à la châtaigne   🇪🇺 Salade de fruits frais	Tomates Bio au basilic  Pamplemousse  Salade Bio 🇪🇺 Emincé de bœuf Chili con carne  Colombo de poisson 🇪🇺 Riz Basmati Bio   Brie Bio  P'tit Louis  🇪🇺 Mousse au chocolat Bio  Flan nappé caramel
jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024



C.BASSET

Visa du Chef d'établissement,

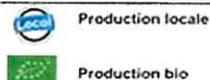
Visa de la Diététicienne,

J.BERGER

\* ce plat contient du porc



Pâtisserie fabriquée  
par nos chefs





En Cuisine  
On veut du bio à la cantine !



Semaine 20

**isère**  
LE DÉPARTEMENT

*lundi 13 mai 2024*

Betteraves vinaigrette  
Champignons à la Grecque



Raviolis aux légumes



Emmental râpé



Yaourt aromatisé de l'Isère

Petit Suisse



Compote abricots Bio

*mardi 14 mai 2024*

Avocat vinaigrette  
Concombre à la Bulgare   
(Carottes rapées Bio) au citron



Rôti de bœuf sauce aux poivres

Omelette Bio



Frites Bio

Pommes rissolées



Bournette Bio

Tomme de Chartreuse

Cocktail de fruits au Sirop

Pomme au four et son coulis de fruits rouges

*PROVENCE*

(Tomates Bio) vinaigrette à la tapenade

Poichichade Bio

Salade Bio niçoise



Tomate farcie

Filet de poisson à l'aïoli



Ratatouille Bio

Légumes Bio aïoli



Picodon

Tomme de brebis

Tropézienne

(Gâteau Bio) provençal aux fruits confits

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

Visa du Chef d'établissement,

*vendredi 17 mai 2024*

Salade de (pomme de terre Bio) piémontaise\*

Salade (boulgour lentilles Bio) façon taboulé

Salade de cœur de blé



Sauté de (veau Bio) Marengo

Bouchées Bio pois chiches & mozzarella



Brocolis Bio à la crème

Haricots verts Bio persillés



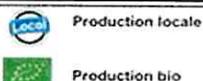
Délice de Chartreuse Bio

Yaourt nature sucré de l'Isère



Fraises Bio

Visa de la Diététicienne,  
J.BERGER



\* ce plat contient du porc

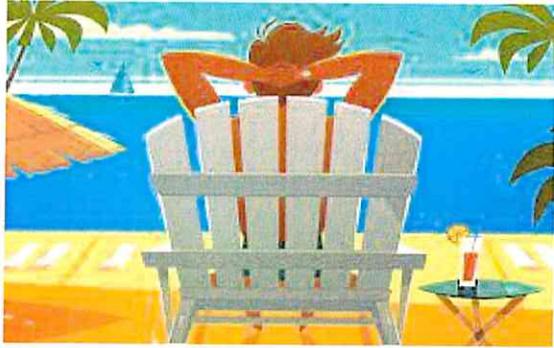


Pâtisserie fabriquée  
par nos chefs

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



Semaine 21

lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024
	<p>Tartare de Tomates Salade Bio  Melon  Lasagne bolognaise Lasagne aux saumons    Plateau de fromages  Corbeille de fruits</p>
jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
<p>Rosette de Lyon *  Œuf dur Bio mayonnaise Rillettes de thon  Cordon bleu Bio  Filet de poisson pané   Tagliatelles de (courgettes Bio) à l'italienne Poêlée basquaise   Fourme d'Ambert AOP Fromage blanc Bio aux fruits   Fraises Bio </p>	<p>Carottes râpées Bio  (Salade Bio) des Alpes (Céleri Bio) remoulade  Emincé de bœuf local Stroganoff  (Carré de seitan Bio) sauce tartare   Jardinière de légumes Bio  Choux fleurs Bio en gratin   Estival de Chartreuse  Bûche de chèvre   (Gâteau moelleux chocolat Bio) et coco Tarte aux pommes Bio </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

2023    
NIVEAU 2  
Label EcoCerti «En Cuisine»



**En Cuisine**   
On veut du bio à la cantine !

**Semaine 22**



lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024
<p> Pizza bolo végétale Bio </p> <p> Tarte au chèvre et miel </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>AXOA de (veau Bio)</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Ratatouille Bio et locale </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Tomme à l'ail des ours </p> <p>Sainte-maure-de-touraine AOP</p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p> Ile flottante</p> <p> Panna-cotta Bio et son coulis</p>	<p>Concombre à la crème et moutarde </p> <p>Salade Bio </p> <p>(Tomate Bio) au basilic</p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>(Poulet Bio) coco</p> <p>Curry de légumes Bio </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Riz Basmati Bio </p> <p>Boulgour Bio </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Yaourt de l'Isère à la vanille </p> <p>Yaourt de l'Isère aux fraises </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Pêche au sirop Bio </p> <p>Poire au sirop Bio </p>
jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
<p>Melon vert</p> <p>Radis beurre</p> <p>Salade vietnamienne</p> <p>Epaule d'agneau au romarin</p> <p>Omelette au fromage Bio </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Brocolis et pois chiche Bio à l'ail </p> <p>Epinards Bio à la crème </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Tomme de l'Alp' de Chartreuse </p> <p>Verchicors </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p> (Clafoutis Bio) aux cerises locales</p> <p>Lingot créole</p>	<p> Macédoine de légumes Bio</p> <p>(Haricots verts Bio) en salade</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Boulettes de (bœuf Bio) à l'arrabiata</p> <p>Filet de poisson à la sauce tomate</p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Pennes Bio </p> <p>Cœur de blé </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Château Queyras Bio </p> <p>Faiselle Bio </p> <p style="text-align: center;">ECCERT</p> <p>Fraises Bio </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p> <p>Visa du Chef d'établissement,</p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>

\* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée par nos chefs

 Production locale  
 Production bio



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



**Semaine 23**



lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024
<p> Smoothie de concombre à l'estragon et fromage de chèvre frais</p> <p>Carottes Râpées Bio </p> <p>Salade verte à l'espagnole* BIO</p> <p>Escalope de dinde viennoise Tortillas BIO</p> <p>Pommes de terre grenaille Gratin de macaroni Bio </p> <p>Petit Suisse aux fruits Fromage blanc battu Bio </p> <p>BIO</p> <p>(Piores Bio) au miel et aux épices Comptée de pommes caramélisée</p>	<p>Avocat vinaigrette Salade verte César  Pomelos Bio BIO</p> <p> Emincé de porc au caramel*  Filet de poisson à la Mentonnaise BIO</p> <p>Wok's de légumes Bio </p> <p>Spaghettis Bio complets à la ratatouille </p> <p> Morbier AOP St Félicien Bio </p> <p> (Crumb cake Bio) aux framboises Tarte pomme-rhubarbe</p>
jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
<p>Asperges mimosa Haricots verts Bio en salade </p> <p>Gaspacho de (courgettes Bio) BIO</p> <p>Bœuf local à la tomate </p> <p>Saumon sauce crustacé BIO</p> <p>Polenta crémeuse </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>BIO</p> <p>Plateau de fromages BIO</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de quinoa et pois chiches Bio </p> <p> Taboulé de perles gourmandes Salade de (pâtes Bio) </p> <p>BIO</p> <p>Rôti de (veau Bio) au beurre de thym Bouchées Bio tomates &amp; mozzarella </p> <p>BIO</p> <p> Printanière de légumes Bio Blettes à la provençale </p> <p>BIO</p> <p>Grand duc </p> <p>Yaourt nature sucré de l'Isère </p> <p>BIO</p> <p>Cerises </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, 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

2023

NIVEAU 2

Label Ecocert « En Cuisine »

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