



En Cuisine 
On veut du bio à la cantine !



Semaine 20

| lundi 13 mai 2024 | mardi 14 mai 2024 |
|--|--|
| <p>Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Emmental râpé</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère </p> <p>Petit Suisse</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Compote abricots Bio </p> | <p>Avocat vinaigrette Concombre à la Bulgare  (Carottes rapées Bio) au citron</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Rôti de bœuf sauce aux poivres Omelette Bio </p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Frites Bio </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Bournette Bio </p> <p>Tomme de Chartreuse</p> <p>Cocktail de fruits au Sirop Pomme au four et son coulis de fruits rouges</p> |
| PROVENCE | vendredi 17 mai 2024 |
| <p>(Tomates Bio) vinaigrette à la tapenade Poichichade Bio </p> <p> Salade Bio niçoise</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Tomate farcie Filet de poisson à l'aïoli</p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Ratatouille Bio </p> <p>Légumes Bio aïoli </p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Picodon Tomme de brebis </p> <p>Tropézienne  (Gâteau Bio) provençal aux fruits confits</p> | <p>Salade de (pomme de terre Bio) piémontaise* Salade (boulgour lentilles Bio) façon taboulé Salade de cœur de blé </p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Sauté de (veau Bio) Marengo Bouchées Bio pois chiches & mozzarella </p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Brocolis Bio à la crème </p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Délice de Chartreuse Bio </p> <p>Yaourt nature sucré de l'Isère </p> <p>⌘⌘⌘</p> <p>Fraises Bio </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



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