



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 21

| lundi 18 mai 2026 | mardi 19 mai 2026 |
|--|---|
| <p>Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque ☞☞☞ Ravioli de légumes ☞☞☞ Tomme des chalets Bio  Bleu de Sassenage Bio  ☞☞☞ Compote de pomme</p> | <p>Tartare de tomates Avocat vinaigrette Pastèque ☞☞☞  Steak haché sauce poivrade Steak du fromager Bio  ☞☞☞ Coquillettes Bio au beurre  Pommes Grenaille ☞☞☞ Verchicors Bio  Tomme des Bauges  ☞☞☞ Pêche au sirop Poire au sirop Bio </p> |
| jeudi 21 mai 2026 | vendredi 22 mai 2026 |
| <p>Radis beurre Salade à la Mexicaine  Salade César au poulet ☞☞☞  Rôti de gigot d'agneau au romarin Filet de poisson meunière ☞☞☞  Carottes aux lentilles corail Bio Epinards Bio à la crème  ☞☞☞ Gouda Comté AOP ☞☞☞  (Clafoutis Bio) aux cerises locales  Lingot créole</p> | <p>Pizza Bio  Croque fromage Tarte aux (légumes du soleil Bio)  ☞☞☞  Rôti de porc* Bio au jus  Omelette au fromage ☞☞☞ Purée de chou-fleur Bio au fromage frais au curry  Poêlée Basquaise Bio ☞☞☞ Yaourt aux fruits mixés Bio  ☞☞☞ Fruit de saison </p> |
| <p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèves, C.BASSET </p> | <p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p> |



Viande origine France
Viande origine UE



Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* Ce plat contient du porc



Production locale
Production Bio



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