

MENU SEMAINE 41

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

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026
Rosette au beurre *  Pâté croûte cornichon * Maquereau à la moutarde Tajine d'agneau Filet de poisson basquaise Pomme vapeur Haricots borlotti au jus   Emmental  Bournette du Vercors   Fruits	Pastèque   Carottes râpées   Tomate vinaigrette   Sauté de dinde au curry  Croque tofu emmental Gratin de brocoli  Haricots verts maître d'hôtel  Grand duc   Camembert  Rocher coco des chefs Crêpe au sucre 
jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Melon charentais  Salade de concombre  Radis sel  Hachis parmentier au bœuf Eleveurs de l'Isère  Tortellonis aux 3 fromages  Fromage blanc nature   Faisselle   Barre glacée	Salade de riz bio andalouse * Salade de crozets bio au saumon Salade de pois chiche au cumin   Rôti de veau au jus  Filet de poisson rôti tandoori Gratin de chou-fleur  Côtes de blettes à la provençale Plateau de fromages Fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,	Visa de la Diététicienne,		
Visa du Chef d'établissement,	production locale 	production locale bio  	  Pour une cuisine + BIO + LOCALE + SAINTE + DURABLE
* ce plat contient du porc	production bio 		