

MENU SEMAINE 42

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

<u>lundi 12 octobre 2026</u>	<u>mardi 13 octobre 2026</u>
Céleri rémoulade   Pamplemousse au sucre Avocat vinaigrette Lasagnes au bœuf des éleveurs  Lasagnes aux légumes Estival de Chartreuse  Bleu du Vercors  Panaché de compotes  	Pissaladière des chefs Roulé au fromage Accras de poisson Sauté de porc dijonnaise *  Omelette bio savoyarde Gratin de courgettes  Poêlée tex mex Panaché de yaourts aux fruits  Yaourt nature  Fruits
<u>jeudi 15 octobre 2026</u>	<u>vendredi 16 octobre 2026</u>
Mâche à l'emmental Salade coleslaw   Gaspacho andalous Diot du Trièves braisé *  Filet de poisson à la crème Cœur de blé au beurre  Gratin dauphinois   Saint Marcellin  Brique de chèvre  Fruits	Salade de lentilles de l'Isère   Taboulé  Salade piémontaise* Bœuf bourguignon  Filet de poisson meunière Carottes braisées   Epinards à la crème  Yaourt aromatisé  Faisselle au sucre   Gâteau Isérois  Gaufre poudrée

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges. 	Visa de la Diététicienne,
Visa du Chef d'établissement,	production locale  production locale bio   production bio  Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE pour une cuisine + BIO + LOCALE + SAINTE + DURABLE
* ce plat contient du porc	