

MENU SEMAINE 36

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

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026
	Céleri rémoulade   Melon   Sauté de volaille sauce moutarde  Carré de Seitan  Petits pois au jus Carottes braisées   Camembert  Bleu du vercors  Gâteau bio découverte  Tarte au flan bio
03/09/2026 100% ISERE	vendredi 4 septembre 2026
Pastèque   Tomates en salade   Bolognaise de bœuf de l'Isère  Bolognaise végétale bio   Spaghetti bio  Bournette du Vercors   Carré du Trièves   Glace fraise   Glace artisanale kiwi  	Salade de riz bio andalouse* Salade de lentilles bio de l'Isère   Salade piémontaise* Rôti de veau au jus  Filet de poisson beurre blanc Haricots verts maître d'hôtel  Gratin de courgettes fraîches   Saint Marcellin   Reblochon  Fruits
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 plus d'infos + BIO + LOCALE + SAIN + DURABLE
* ce plat contient du porc	