















MENU SEMAINE 02

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

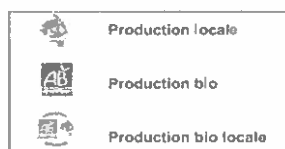
<u>Lundi 07 janvier 2019</u>	<u>Mardi 08 janvier 2019</u>
<p>Pamplemousse Carottes râpées  Salade verte </p> <p>Steack haché au cheddar Grignote de poulet</p> <p>Frites Patatoes</p> <p>Comté  Chanteneige</p> <p>Mousse au chocolat Marron'suisse</p>	<p>Salade de pâtes Salade de pommes de terre cervelas* Salade de quinoa </p> <p>Sauté de bœuf bio  Foie de veau au vinaigre balsamique</p> <p>Haricots verts persillés Gratin de choux fleurs</p> <p>Bleu du Vercors Camembert</p> <p>Fruits de saison  0</p>
<u>Jeudi 10 janvier 2019</u>	<u>Vendredi 11 janvier 2019</u>
<p>Saucisson cornichon*  Pâté croûte* Œuf mayonnaise</p> <p>Poisson sauce beurre blanc Poisson meunière</p> <p>Riz pillaf Boulgour</p> <p>Yaourt bio de la Cassole  Velouté fruit</p> <p>Fruit de saison  Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de choux au gruyère  Avocat vinaigrette</p> <p>Salade d'endives aux noix et œuf</p> <p>Saucisse de Toulouse locale  Saucisses de volaille bio </p> <p>Epinards béchamel Carottes persillées </p> <p>Saint Nectaire  Chevretine</p> <p>galette des rois 0</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,

Visa du diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 03

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

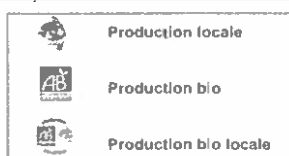
<u>Lundi 14 janvier 2019</u>	<u>Mardi 15 janvier 2019</u>
<p style="text-align: center;"> Cake aux noix Pizza au fromage Quiche lorraine* escalope viennoise fish'n chips Gratin de courges Salsifis persillés Faisselle bio Petit suisse bio Fruits de saison 0 </p>	<p style="text-align: center;"> Scarole au gruyère Salade verte lyonnaise* Céleri rave à la crème Filet de colin sauce petits légumes Poisson corn flakes Cœur de blé Pate au beurre Petit Louis Meule de Savoie bio Compote bio Poires au sirop sauce chocolat </p>
<u>JEUDI 13 SEPTEMBRE 2018</u>	<u>Vendredi 18 janvier 2019</u>
<p style="text-align: center;"> Choux rouge aux lardons* Panais vinaigrette Salade de mâches aux œufs Rôti de porc* Escalope de poulet Purée de brocolis Gratin de cardons Reblochon Pavé d'affinois Eclair vanille tarte au flan </p>	<p style="text-align: center;"> Poireaux vinaigrette Betteraves au chèvre Fond d'artichaut Sauté de veau Navarin d'agneau Purée de pommes de terre Quinoa Boursin ail et fines herbes Saint Marcellin Fruits de saison Salade de fruits frais </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 04

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 21 janvier 2019</u>	<u>Mardi 22 janvier 2019</u>
<p>Coleslaw </p> <p>Endives aux noix et œuf</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Roti de dinde</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Panna cotta maison </p>	<p>Saucisson beurre* </p> <p>Caillette du dauphiné* </p> <p>Rillette de thon</p> <p>Lasagnes bolognaise </p> <p>Lasagnes au saumon épinards</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Ananas frais</p>
<u>jeudi 24 janvier 2019</u>	<u>vendredi 25 janvier 2019</u>
<p>Macédoine</p> <p>Soupe</p> <p>Asperges mayo</p> <p>Poisson sauce crustacés</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Frites</p> <p>Space patatoes</p> <p>Tome de Savoie </p> <p>Six de Savoie</p> <p>Fruits</p> <p>0</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Salade de lentilles au cervelas*</p> <p>Houmous et croûtons</p> <p>Côte de porc*</p> <p>Omelette bio </p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Buche du pillat </p> <p>Roquefort</p> <p>liegeois vanille</p> <p>creme dessert chocolat </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



Production locale



Production bio
















Production bio locale



MENU SEMAINE 05

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

lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019
<p>Salade verte </p> <p>Salade de radis au thon et olives</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Sauté de bœuf aux 3 poivres </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Polenta</p> <p>Quinoa bio </p> <p>Buche de chèvre </p> <p>Saint Agur</p> <p>Oreillons de pêche</p> <p>Compote de fruits bio </p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Panais vinaigrette </p> <p>Salade de mâches aux œufs</p> <p>Poisson sauce Hollandaise</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Choux romanesco</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Kiri</p> <p>Beignet abricot</p> <p>Tarte aux pommes</p>
jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
<p>Salade strasbourgeoise*</p> <p>Taboulé maison au poulet</p> <p>Pois chiches en salade</p> <p>Sauté de dinde coco ananas</p> <p>Steack haché</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Yaourt bio de la Cassole </p> <p>Faisselle bio </p> <p>Fruits</p> <p>0</p>	<p>Endives aux noix et gruyère</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Céleri remoulade </p> <p>Diot* </p> <p>Viande kebab sauce blanche</p> <p>Frites</p> <p>Patatoes</p> <p>Gruyère de Savoie </p> <p>Petit Louis</p> <p>Entremet caramel beurre salé bio </p> <p>Crème dessert chocolat</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



Production locale



Production bio



Production bio locale



MENU SEMAINE 06

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 4 février 2019</u>	<u>mardi 5 février 2019</u>
<p>Salade de cœur de blé au Jambon et gruyère* Salade de boulgour aux crevettes salade de haricots rouges à la mexicaine</p> <p>Filet de poisson sauce agrumes Filet de poisson corn flakes</p> <p>Gratin de choux fleurs Panais braisés </p> <p>Beaufort Mini roitelet</p> <p>Fruits de saison 0</p>	<p>salade de choux verts à la tunisienne </p> <p>Endives aux œufs Salade verte </p> <p>Boulettes d'agneau Escalope de volaille au curry</p> <p>Purée de patates douces Cœur de blé</p> <p>Reblochon bio Tartare</p> <p>Entremet chocolat Flan vanille</p>
<u>jeudi 7 février 2019</u>	<u>vendredi 8 février 2019</u>
<p>Avocat pamplemousse Salade verte </p> <p>Couscous au poulet et merguez Couscous de poisson</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Saint Albray Samos</p> <p>Crêpe chocolat Crêpe à la confiture</p>	<p>Quiche au saumon maison Accras de morue Nems</p> <p>Bœuf local de l'Isère 0</p> <p>Gratin de courges Brocolis persillés</p> <p>Yaourt bio de la cassolle Yaourt bio a la vanille </p> <p>Fruits de saison 0</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,	Visa du Diététicien,
------------------------------------------------------------	----------------------









Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 07

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

lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019
<p>Soupe</p> <p>Mâches au fromage</p> <p>Salade verte </p> <p>Steak haché à la tomate</p> <p>Grignote de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Patatoes</p> <p>Yaourt velouté</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Flan chocolat </p>	<p>Salade de pâtes Marco Polo</p> <p>Salade ardéchoise *</p> <p>Salade de haricots coco vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Blettes provençale</p> <p>Choux braisé </p> <p>Camembert</p> <p>Abondance </p> <p>fruits de saison</p> <p>0</p>
jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
<p>Saucisson /cornichon </p> <p>Jambon beurre*</p> <p>Œuf mayo</p> <p>Saumon a l'oseille</p> <p>Filet de poisson marqué au grill</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>0</p> <p>Tome de Savoie </p> <p>Saint Bricet</p> <p>Fruits de saison</p> <p>0</p>	<p>Salade verte </p> <p>Pamplemousse</p> <p>Soupe</p> <p>Boulettes végétales à la tomate</p> <p>Galette végétale</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fripon</p> <p>Chanteneige</p> <p>Paris Brest</p> <p>Gâteau aux pommes maison </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du Diététicien,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



Production locale



Production bio



Production bio locale



