

MENU SEMAINE 45

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

LUNDI 05/11/2018	MARDI 06/11/2018
<p>Avocats Pomelos Salade verte aux noix</p> <p>Steak haché Filet de merlu à la sétoise</p> <p>Frites Potatoes</p> <p>Edam Port salut</p> <p>Crème Mont Blanc Vanille/Panna cotta Entremets au chocolat CMC</p>	<p>Salade de riz BIO  Salade de lentilles vertes BIO Salade de haricots rouges au chorizo*</p> <p>Emincé de veau à la crème  Filet de cabillaud au beurre blanc</p> <p>Haricots verts BIO  Chou fleur gratiné</p> <p> Camembert Bleu de bresse</p> <p>Fruits de saison</p>
JEUDI 08/11/2018	VENDREDI 09/11/2018 MENU COUSTEAU
<p>Salami* Pâté de foie* Rillettes de thon-mais maison</p> <p> Filet de hoki thym-citron Bœuf bourguignon</p> <p>Pâtes BIO au beurre  Blé BIO</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade d'endives aux pommes  Carottes rapées</p> <p>Poulet à la crème Steak végétal soja tomate basilic</p> <p>Gratin de choux fleur BIO </p> <p>Babybel Comté</p> <p>Cookies Tropézienne</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la Diététicienne du département, Béregère CHEZE</p>
	<p> Production locale  Production bio</p> <p> ECOCERT EN CUISINE </p>

MENU SEMAINE 46

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

LUNDI 12/11/2018	MARDI 13/11/2018
<p>Quiche CMC* Crêpe au fromage Crêpe aux champignons</p> <p>Boulettes de bœuf au jus Paupiette de saumon</p> <p>Petits pois Purée de potiron</p> <p>Assortiment de yaourt BIO </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Coleslaw maison  Salade verte féta</p> <p> Pavé de saumon au basilic Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Riz BIO  Quinoa BIO</p> <p>Comté Saint Paulin</p> <p>Pomme au four/ compote locale Poire au chocolat</p>
JEUDI 15/11/2018 MENU ELEVES MLK	VENDREDI 16/11/2018
	<p>Betteraves au maïs Macédoine Velouté de légumes</p> <p>Navarin d'agneau Filet de colin à la tomate</p> <p> Semoule BIO à l'huile d'olive Polenta</p> <p>Saint Marcellin  Carré frais</p> <p>Fruits de saison</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la Diététicienne du département, Béregère CHEZE</p>
<p>* ce plat contient du porc</p>	<p>Production locale  Production bio  Production bio locale </p> <p> ECOCERT EN CUISINE </p>

MENU SEMAINE 47

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

LUNDI 19/11/2018 MENU ELEVES L6C	MARDI 20/11/2018
	<p>Aspic CMC jambon œufs* Sardine au beurre Pâté en croûte*</p> <p>Carbonara aux lardons* Carbonara au saumon</p> <p>Pâtes BIO au beurre </p> <p>Assortiment de yaourt à boire</p> <p>Fruits de saison</p>
JEUDI 22/11/2018	VENDREDI 23/11/2018
<p> Salade de haricots verts BIO aux échalotes Velouté de légumes Céleri rémoulade</p> <p>Filet de lieu à la compotée de poivrons Rôti de veau crème forestière</p> <p>Frites Pommes noisettes</p> <p>Cantafrais Saint Nectaire</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de coquillettes BIO  Taboulé maison semoule BIO Salade de perles au surimi</p> <p>Escalope viennoise Poisson pané</p> <p>Gratin de courgettes BIO  Champignons persillés</p> <p>Brie Tomme blanche </p> <p>Mousse au chocolat CMC Crème CMC</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa De la Diététicienne du département, Béregère CHEZE</p>
<p>* ce plat contient du porc</p>	<p>Production locale  Production bio  Production bio locale </p> <p> ECOCERT EN CUISINE </p>

MENU SEMAINE 48

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

LUNDI 26/11/2018	MARDI 27/11/2018
<p>Carottes rapées Salade verte aux dés d'emmental Chou chinois à la ciboulette</p> <p>Bœuf stroganoff Filet de cabillaud au beurre blanc</p> <p>Bulgour BIO  Pommes de terre cubes</p> <p>Boursin Bûche de chèvre</p> <p>Assortiment de compotes BIO </p>	<p>Pomelos Chou rouge vinaigrette Salade frisée aux lardons*</p> <p>Saucisses de Toulouse Paupiette de poisson</p> <p>Pommes Dauphine Potatoes</p> <p>Petit Louis Emmental</p> <p>Assortiment de liegeois aux fruits</p>
JEUDI 29/11/2018	VENDREDI 30/11/2018 SUBSTITUTION
<p>Avocat Endives aux jambon* Mache aux croutons</p> <p>Merlu à la provencale maison Steak haché de veau sauce 3 poivres</p> <p>Haricots plats d'Espagne tomate echalotes Poelée rustique</p> <p>Assortiment de rondelés</p> <p>Tropezienne Paris Brest</p>	<p>Salade de lentilles vertes, carottes, mais Potage de lentilles BIO corail au curry  Salade de pois chiches persillés</p> <p>Gratin de crozet aux légumes Gratin de ravioles aux courgettes</p> <p>Yaourt nature local Faisselle locale</p> <p>Fruits</p>

Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,
Béatrice MEUNIER

Visa de la Diététicienne du département
Béregère CHEZE

* ce plat contient du porc






















MENU SEMAINE 49

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

LUNDI 03/12/2018	MARDI 04/12/2018
<p>Salade de blé BIO à la provençale  Salade de pois chiche à l'orientale Salade de pommes de terre</p> <p>Filet de poisson meunière Haut de cuisse de poulet BIO </p> <p>Duo de choux Julienne de légumes</p> <p>Gouda Six de Savoie</p> <p>Fruits de saison</p>	<p> Salade verte aux amandes Chou blanc aux pommes et raisins</p> <p>Œufs durs béchamel Sauté d'agneau à l'estragon</p> <p>Coquillettes BIO  Riz BIO</p> <p> Coulommiers Reblochon</p> <p>Ile flottante Crème caramel</p>
JEUDI 06/12/2018	VENDREDI 07/12/2018
<p> Céleri râpé Betteraves râpées Mâche</p> <p>Cordon bleu Pavé fromager</p> <p>Pommes lamelles aux épices Haricots blancs à la tomate</p> <p>Port Salut Edam</p> <p>Beignet au chocolat Eclair à la vanille</p>	<p>Pizza maison Flammenkueche* Tartines tomate et thon</p> <p>Sauté de veau marengo  Filet de poisson crème amandes</p> <p>Carottes BIO aux échalotes  Haricots beurre</p> <p>Petits suisses nature Petits suisses aromatisés</p> <p>Fruits de saison</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la Diététicienne du département, Béregère CHEZE</p>
<p>ce plat contient du porc</p>	<p>  </p>

MENU SEMAINE 50

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

LUNDI 10/12/18	MARDI 11/12/18
<p>Carottes râpées Salade mélangée Avocat </p> <p>Brochette de dinde Brochette de poisson</p> <p>Frites Pommes noisettes</p> <p>Chanteneige Port salut</p> <p>Liègeois à la vanille Liègeois au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes tricolores Salade de lentilles corail aux échalotes  Salade de pépinettes</p> <p>Bœuf aux olives  Filet de colin sauce nantua</p> <p>Poêlée de légumes CMC Chou fleur BIO persillé </p> <p>Bleu de Sassenage  Camembert</p> <p>Fruits de saison</p>
JEUDI 13/12/18	 VENDREDI 14/12/18 MENU ALSACE
<p> Assortiment de saucissons secs locaux* Filet de maquereaux Terrine de légumes</p> <p>Filet de cabillaud à la tomate Gigot d'agneau à la tomate</p> <p>Semoule BIO à l'huile d'olive  Pommes de terre aux échalotes</p> <p> Assortiment de yaourts BIO</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade composée </p> <p> Choucroute à la viande* Choucroute au poisson </p> <p> Chou et pommes vapeur </p> <p>Munster Tomme des montagnes </p> <p>Crème brûlée CMC Panna cotta CMC au coulis</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la Diététicienne du département, Béregère CHEZE</p> <p> Production locale  Production bio  Production bio locale</p> <p> ECOCERT EN CUISINE </p>

* ce plat contient du porc

MENU SEMAINE 51

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

LUNDI 17/12/18	MARDI 18/12/18
<p>Feuilleté hot-dog Assortiment de crêpes Tarte tomate-chèvre</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate et cumin Omelette BIO au fromage </p> <p>Légumes à couscous Petits pois carottes</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte au maïs  Pomelos Endives aux noix</p> <p>Filet de hoki à la brunoise de légumes du soleil Escalope de dinde sauce crème forestière</p> <p>Boulgour BIO  Lentilles vertes du Puy </p> <p>Tartare Edam</p> <p>Coupelle individuelle de cocktail de fruits au sirop</p>
JEUDI 20/12/18 REPAS FESTIF	VENDREDI 22/12/18
<p>Duo de Foie Gras et Saumon Fumé Petit Bouquet de Mâche et Mini Pain Navette</p> <p> Civet de Sanglier </p> <p>Couronne de Sole Sauce aux Crevettes</p> <p></p> <p>Gratin dauphinois Fagot de haricots verts</p> <p> </p> <p>Assortiment de desserts</p> <p>  </p>	<p>Assortiment de crudités</p> <p>Viande noble en sauce Filet de poisson</p> <p>Poelée de légumes CMC</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p></p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la Diététicienne du département, Bérengère CHEZE</p>
<p>* ce plat contient du porc</p>	<p> Production locale  Production bio  Production bio locale</p> <p> </p>