

Semaine 36

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 03/09</u> | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocktail de bienvenue Melon-Pastèque Salade verte bio et locale composée  | Salade de tortis bio et emmental  Taboulé bio aneth et crevette  Salade de pommes de terre et cervelas |
| Steak haché de bœuf sauce tartare Filet de hoki vapeur sauce ciboulette | Blanquette de veau à l'ancienne Blanquette de saumon à la crème |
| Frites | Purée de carottes bio à la muscade  Courgettes locales vapeur à la tomate  |
| Emmental Tomme noire | Brique du vercors  Camembert |
| Liegeois chocolat Liegeois vanille | Fruits locaux de saison  |
| <u>Jeudi 06/09</u> | |
| Œufs durs mayonnaise Paté de campagne* Jambon blanc cornichon* | Carottes rapées bio et locales  Salade verte verte bio et locale croustons Tomates locale à la féta  |
| Roti d'ageau au romarin Médaille de merlu au romarin | Nuggets de poisson Nuggets de poulet |
| Coquillettes bio au beurre  | haricots verts et citron Salsifis persillade |
| Assortiment de yaourts bio et locaux  | Kiri Saint Nectaire  |
| Salade de fruits frais | Tiramisu maison poire nutella Paris brest |

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Norbert ANCEL

Visa de la Diététicienne,
Bérengère Chèze


















Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



Semaine 37

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 10/09</u> | <u>Mardi 11/09</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza bio aux fromages  Quiche lorraine maison au jambon* Crepe aux champignons | Melon Pastèque Pamplemousse |
| Omelette bio  Tomate farcie à la viande | Cuisse de poulet rotie au jus Calamars à la sétoise |
| Ratatouille provençale  Brocolis bio vapeur  | Riz basmati bio  Quinoa bio au beurre  |
| Yaourt à boire | Mini roitelet Saint moret |
| Fruits bio de saison  | Poire au sirop sauce chocolat Peche au sirop coulis de mangue |
| <u>Jeudi 13/09</u> | <u>Vendredi 14/09</u> |
| Salade verte bio crouton et œuf  Concombre à la grecque  Melon jaune | Salade haricots verts-œuf- mais Macédoine de légumes et thon salade de betteraves vinaigrette |
| Cote de porc aux herbes* Filet de poisson meunière citron | Filet de cabillaud à l'huile d'olives Œufs brouillés à la tomate  |
| Gratin de courgettes bio et locales  Wok de haricots beurre au soja | Ebly bio au beurre  Polenta bio cremeuse au parmesan  |
| Carré du triève bio  Bleu de bresse  | Saint marcellin  Boursin |
| Tarte Bourdalou aux framboises Tarte citron meriguée | Fruits de saison  |

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,
Norbert ANCEL

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,
Béregère Chèze

* ce plat contient du porc



Semaine 38

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

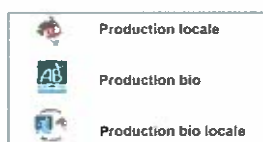
| <u>Lundi 17/09</u> | <u>Mardi 18/09</u> |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Melon Pastèque Céleri rémoulade ciboulette | Terrine de légumes sauce verte Artichaut vinaigrette Salade de cœur de palmier |
| Brochette de porc marinée aux épices* Brochette de poisson aux épices | Boulettes d'agneau basquaise Marmite de poissons basquaise |
| Chou fleur bio gratinée Cotes de blette persillade | Semoule bio à l'huile d'olive Boullgour bio au beurre |
| Mini babybel Vache qui rit | Assortiment de yaourts bio et locaux bi couche |
| Beignet au chocolat Beignet aux pommes | Fruits de saison |
| <u>Jeudi 20/09 "La Bourgogne"</u> | <u>Vendredi 21/09</u> |
| Feuilleté aux escargots Terrine de canard Tarte bourguignonne "maison" | Riz niçois Coquillettes au jambon Pommes de terre aux harengs |
| Boeuf local bourguignon Soufflé de brochet sauce beurre blanc | Œufs durs sauce mornay |
| Farfalles beurre maitre d'hotel | Epinards béchamel locale et bio |
| Plateau de fromages région bourgogne | Petit fripon Tomme blanche |
| Entremet dijonnais Poire pochée cassis et pain d'épice | Fruits de saison |

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Norbert ANCEL

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,
Bérengère Chèze

* ce plat contient du porc



Semaine 39

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 24/09</u> | <u>Mardi 25/09</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade verte bio et croûton  Salade coleslaw Tomates locales mozzarella  | Melon Pastèque Carottes bio et locales au citron  |
| Bœuf braisé au jus Filet de merlu beurre blanc | Blanc de volaille forestière Cube de volaille forestière |
| Riz créole bio  Petit épautre pilaf | Duo de haricots persillade Chou romanesco barigoule |
| Carré frais bio  Saint agure | Conté Petit moulé |
| Compote pommes abricots | Gauffre de bruxelles sucre glace |
| <u>Jeudi 27/09</u> | <u>Vendredi 28/09</u> |
| Salade de blé piémontaise Taboulé bio au poulet  Salade de penne pesto et parmesan | Pomelos Radis beurre  Salade bio et locale œuf et tomates  |
| Sauté de porc à la moutarde*  Omelette bio aux fines herbes | Fish burger Cheeseburger au bœuf |
| Carottes bio et locales à la crème  Salsifis à la crème | Potatoes |
| Assortiment de yaourts brassés bio et locaux  | Saint Paulin Reblochon bio  |
| Fruits de saison  | Assortiment de glaces artisanales  |

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Norbert ANCEL

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,

Bérengère Chèze

* ce plat contient du porc



Semaine 40

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

| Lundi 01/10 | Mardi 02/10 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade de pommes de terre au jambon Salade de lentilles à l'échalote Salade de perle au surimi | Melon Pastèque Concombre bulgare |
| Boulette de bœuf à la provençale Steak de thon à la provençale | Navarin d'agneau aux olives Omelette bio au fromage |
| Gratin de blette au parmesan  Tomates persillade | Coquillettes bio à l'huile d'olive  |
| Emmental Mimolette | Camembert Pont l'Eveque |
| Fruits bio de saison  | Ile flottante au caramel |
| jeudi 04/10 l'Ardèche | Vendredi 05/10 |
| Tartine de fromage chèvre miel Caillette ardéchoise  Tomme daubée salade et croutons | Salade verte bio et locale  Tomates locales et féta  Duo céleri et carottes rémoulade  |
| Cuisse de poulet rotie aux châtaignes Truite meunière au beurre citronné | Emincé de veau forestière Médaille de merlu forestière |
| Purée de pommes de terre ardéchoise | Petits pois et pommes de terre à la française Jardinière chou de bruxelle et pomme de terre |
| fromage blanc battu crème de marron  | Assortiment de yaourts aromatisés  |
| Entremet ardéchois (bavarois fruits rouges) Tarte aux myrtilles | Fruits de saison  |

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Norbert ANCEL

Visa de la Diététicienne,
Bérengère Chèze














Visa du Chef d'établissement,



* ce plat contient du porc

Semaine 41

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 08/10"Semaine du goût"</u> | <u>Mardi 09/10"Semaine du goût"</u> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pomelos Radis beurre  Salade bio locale composée  | Sade de tortis tomates et basilic Haricots blancs thon et curcuma Salade de riz au jambon de dinde |
| Steak haché de veau sauce st marcellin cassolette de moules marinière | Emincé de bœuf paprika et s  Marmitte de poissons aux 4 épices  |
| Frites | Carottes jaunes locales au gingembre Haricots plats à la tomate |
| Cantadou Brie | Bleu douceur Coulommiers  |
| Danette vanille Danette chocolat | Fruits de saison |
| <u>Jeudi 11/10"Semaine du goût"</u> | <u>Vendredi 12/10"Semaine du goût"</u> |
| Mousse de foie de canard Thon mayonnaise maison Jambon cru cornichon | Carottes rapées à la menthe  Salade verte bio et locale  Betteraves rapées pommes, noix de l'isère |
| Roti de veau à la crème d'ail des ours Filet de hoki au beurre d'estragon | Saucisse de porc locale*  Filet de poisson meunière sauce tartare |
| Riz basmati bio au épices marocaines  Pommes de terre vapeur ciboulette  | Purée maison aux 3 légumes Choux braisé |
| Assortiment de yaourts bi-couche  | Mini bombel Saint Nectaire  |
| Fruits de saison  | Entremet pomme caramel spéculos Eclair au chocolat |

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,

Norbert ANCEL 

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,

Bérengère Chèze 

* ce plat contient du porc



Production locale



Production bio
















Production bio locale



Semaine 42

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 15/10</u> | <u>Mardi 16/10</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza bio aux fromages  Tarte maison aux ravioles Croisillon emmental | Duo de crudités bio et locaux mayo maison  Salade bio et locale composée  Tomates en salade bio et locale à l'huile d'olive |
| Sauté de veau au curry Sauté de poisson au curry | Pennes bio aux légumes du soleil  |
| Gratin de courgettes  Gratin de navets au cheddar | Sauce tomate bio pois chiches et emmental |
| Petits suisses bio  | Fromages locaux bio  |
| 0 Fruits bio de saison  | Sorbet artisanal de l'isère  |
| <u>Jeudi 18/10</u> | <u>Vendredi 19/10</u> |
| Choux rouges émincés en salade Céleri rémoulade  Tomates mozzarella  | Salade de betterave vinaigrette Artichaut -œuf-mais Cœur de palmier sauce cocktail |
| Omelette bio  Jambon braisé sauce échalotte* | Filet de saumon aneth et citron |
| Haricots verts persillés Épinards branches au jus | Pates bio au beurre  |
| Plateau de fromages | Plateau de fromages |
| Riz au lait pomme caramel Tarte des îles noix de coco | Corbeille de fruits |

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Norbert ANCEL

Visa de la Diététicienne,
Bérengère Chèze

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



