




























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 !

bonne rentrée Cocktail de Bienvenue	mardi 4 septembre 2018
<div style="display: flex; justify-content: space-between;">  <div style="text-align: center;"> <p>Melon Charentais Pastèque Salade verte mimosa et croûtons</p> <p>Saucisse de porc bio et moutarde* Saucisse de volaille bio et moutarde</p> <p>Frites et ketchup Potatoes et ketchup</p> <p>Cantadou Cantal</p> <p>Crème dessert vanille Crème dessert chocolat</p> </div>  </div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>Salade de quinoa bio à la nicoise Salade de coquillettes bio estivale Taboulé à la semoule bio, maison</p> <p>Bœuf aux épices Rôti de veau au jus</p> <p>Haricots verts au beurre et ail Ratatouille bio fraîche maison</p> <p>Camembert Bleu du Vercors</p> <p>Fruit</p> </div> <div style="text-align: right;">     </div> </div>
jeudi 6 septembre 2018	vendredi 7 septembre 2018
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>Macédoine de légumes mayonnaise Salade coleslaw </p> <p>Guacamole et tacos</p> <p>Filet de poisson meunière et citron Nugget's de plein filet de poisson</p> <p>Blé bio sauce tomate </p> <p>Riz bio sauce tomate </p> <p>Yaourt nature au lait entier Fromage blanc lisse</p> <p>Fruit 0</p> </div> <div style="text-align: right;">       </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>Salade de tomates bio et mozzarella Concombre bio à la crème </p> <p>Salade verte bio aux lardons* </p> <p>Moussaka au bœuf bio maison </p> <p>Moussaka au thon maison </p> <p>0 0</p> <p>Tomme noire Comté </p> <p>Clafoutis aux fruits maison </p> <p>Eclair au chocolat</p> </div> <div style="text-align: right;">        </div> </div>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU 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 septembre 2018</u>	<u>mardi 11 septembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Cake maison au chorizo, coulis de tomate* </p> <p style="text-align: center;">Pizza au fromage</p> <p style="text-align: center;">Tarte à l'oignon</p> <p style="text-align: center;">Boulettes d'agneau façon tajine</p> <p style="text-align: center;">Paupiette de volaille</p> <p style="text-align: center;">Légumes couscous</p> <p style="text-align: center;">Wok de légumes frais </p> <p style="text-align: center;">Yaourt entier nature sucré</p> <p style="text-align: center;">Faisselle </p> <p style="text-align: center;">Raisin </p> <p style="text-align: center;">0</p>	<p style="text-align: center;">Carottes râpées fraîches au citron </p> <p style="text-align: center;">Salade verte à la féta et croûtons </p> <p style="text-align: center;">Pastèque</p> <p style="text-align: center;">Filet de colin sauce tartare</p> <p style="text-align: center;">Filet de merlu sauce crustacés</p> <p style="text-align: center;">Cœur de blé au beurre</p> <p style="text-align: center;">Pommes vapeur</p> <p style="text-align: center;">St Nectaire </p> <p style="text-align: center;">Emmental </p> <p style="text-align: center;">Assortiment de compotes de fruits bio </p> <p style="text-align: center;">0</p>
<u>jeudi 13 septembre 2018</u>	<u>vendredi 14 septembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Melon brodé </p> <p style="text-align: center;">Betteraves crues râpées </p> <p style="text-align: center;">Salade de radis à la nantaise</p> <p style="text-align: center;">Escalope de volaille grillée</p> <p style="text-align: center;">Oeufs florentine (avec épinards bio) </p> <p style="text-align: center;">Courgettes bio à la provençale </p> <p style="text-align: center;">Epinards bio à la crème (avec œufs florentine) </p> <p style="text-align: center;">Six de Savoie </p> <p style="text-align: center;">Brie</p> <p style="text-align: center;">Tartelette chocolat maison </p> <p style="text-align: center;">Cake aux fruits </p>	<p style="text-align: center;">Champignons à la grecque</p> <p style="text-align: center;">Salade de cœur de palmier</p> <p style="text-align: center;">Gaspacho maison et croûtons </p> <p style="text-align: center;">Bœuf bio à l'étouffée </p> <p style="text-align: center;">Sauté d'agneau bio aux petits légumes </p> <p style="text-align: center;">Coquillettes au beurre</p> <p style="text-align: center;">Flageolets aux herbes fraîches</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages</p> <p style="text-align: center;">0</p> <p style="text-align: center;">Salade d'ananas nature</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits à la vanille</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU SEMAINE 38

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 17 septembre 2018</u>	<u>mardi 18 septembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Melon jaune Salade de fenouil mariné au citron Salade de tomates, vinaigrette au basilic </p> <p style="text-align: center;">Rôti de porc bio, froid mayonnaise* Haut de cuisse de poulet bio rôti </p> <p style="text-align: center;">Carottes fraîches Vichy Blettes fraîches à la provençale </p> <p style="text-align: center;">Maroilles St Moret</p> <p style="text-align: center;">Tarte au flan Chou vanille</p>	<p style="text-align: center;">Rillettes de thon maison et toast pain de mie Rosette de Lyon et beurre* Pâté croûte et cornichons*</p> <p style="text-align: center;">Quenelles natures sauce nantua Quenelles de volaille sauce forestière </p> <p style="text-align: center;">Riz Pepinettes</p> <p style="text-align: center;">Yaourt bio de la ferme Faisselle bio de la ferme </p> <p style="text-align: center;">Fruit O</p>
<u>jeudi 20 septembre 2018</u>	<u>vendredi 21 septembre 2018 menu d'Automne</u>
<p style="text-align: center;">Betteraves rouges cuites Salade d'artichaut en barigoule Salade sombrero</p> <p style="text-align: center;">Aiguillettes de colin et citron Filet de poisson corn flakes</p> <p style="text-align: center;">Frites et ketchup Pommes noisettes</p> <p style="text-align: center;">Reblochon bio Fromage de chèvre bio </p> <p style="text-align: center;">Fruit O</p>	<p style="text-align: center;">Salade de pommes de terre bio savoyarde Salade de crozets bio aux 2 saumons Salade de lentilles vertes bio </p> <p style="text-align: center;">Sauté de dinde aux éclats de châtaignes Jambon braisé*</p> <div style="text-align: center;"> <p>Autonne</p> </div> <p style="text-align: center;">Gratin de courges bio Navets bio au jus </p> <p style="text-align: center;">Verchicors bio Ptit Louis</p> <p style="text-align: center;">Tartelette aux noix maison Fondant crème de marron maison </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU 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 !*

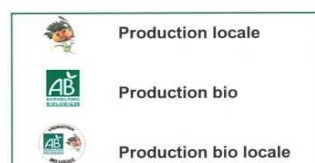
<u>lundi 24 septembre 2018</u>	<u>mardi 25 septembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Concombre bio à la bulgare </p> <p style="text-align: center;">Tomates bio en salade </p> <p style="text-align: center;">Melon bio </p> <p>Sauté de bœuf des Eleveurs de l'Isère </p> <p style="text-align: center;">Tranche de foie de veau persillée</p> <p>Ecrasé de pommes de terre maison </p> <p style="text-align: center;">Polenta</p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages</p> <p style="text-align: center;">0</p> <p style="text-align: center;">Poire chocolat</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de compotes</p>	<p style="text-align: center;">Pastèque</p> <p style="text-align: center;">Céleri rémoulade </p> <p style="text-align: center;">Salade verte à la féta et croûtons </p> <p style="text-align: center;">Pavé de saumon à l'oseille</p> <p style="text-align: center;">Filet de merlu frais et brunoise</p> <p>Poêlée de légumes du chef </p> <p style="text-align: center;">Criques de légumes</p> <p style="text-align: center;">Cendré de Beledonne </p> <p style="text-align: center;">Kiri</p> <p style="text-align: center;">Gâteau chocolat marbré maison </p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pommes normande</p>
<u>jeudi 27 septembre 2018</u>	<u>vendredi 28 septembre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Salade de pois chiches à l'orientale </p> <p style="text-align: center;">Mélange aux 2 perles </p> <p style="text-align: center;">Taboulé maison </p> <p style="text-align: center;">Poulet bio rôti </p> <p style="text-align: center;">Omelette nature fraîche bio </p> <p style="text-align: center;">Courgettes à la tomate</p> <p style="text-align: center;">Haricots plats d'Espagne</p> <p style="text-align: center;">St Marcelin </p> <p style="text-align: center;">Boursin ail et fines herbes</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p> <p style="text-align: center;">0</p>	<p style="text-align: center;">Melon d'Espagne</p> <p style="text-align: center;">Salade verte iceberg au maïs </p> <p style="text-align: center;">Segment de pamplemousse</p> <p style="text-align: center;">Cervelas Obernois et moutarde* </p> <p style="text-align: center;">Merguez </p> <p style="text-align: center;">Frites fraîches et ketchup</p> <p style="text-align: center;">Pommes paillasson et ketchup</p> <p style="text-align: center;">Roquefort</p> <p style="text-align: center;">Délice de Chartreuse </p> <p style="text-align: center;">Crème Spéculoos au lait bio, maison </p> <p style="text-align: center;">Panna cotta et coulis maison, au lait bio </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

*** ce plat contient du porc**



MENU SEMAINE 40

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 1 octobre 2018</u>	<u>mardi 2 octobre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Salade de tortis couleurs Salade de lentilles corail Salade de pommes de terre strasbourgeoise* Brochette de poisson pané et citron Filet de poisson meunière Brocolis bio persillés Carottes bio à la crème Tomme de Savoie Chanteneige Prunes locales TC SUN</p>	<p style="text-align: center;">Tzatziki Salade de chou rouge Salade mixte (verte, tomate, croûtons) Lasagnes maison au bœuf bio Lasagnes maison au saumon et colin 0 0 Bûche du Pilat Samos Cône glacé fraise Cône glacé chocolat</p>
<u>04/10/2018</u> <u>Menu sans viande</u>	<u>vendredi 5 octobre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Pomelos bio et sucre Salade d'endives bio et mimolette Tartare de courgettes bio 1/2 lunes aux légumes Tortellinis ricotta et épinards Sauce tomates pour ces 2 garnitures de pâtes complètes 0 Yaourt au lait entier sur lit de framboise Yaourt au lait entier sur lit de caramel au beurre salé Brownies maison Tarte au flan</p>	<p style="text-align: center;">Crêpes au fromage Feuilleté hot dog* Tarte au thon Blanquette de veau à l'ancienne Paleron de bœuf aux oignons grelots Riz bio aux petits légumes Gratin de poireaux bio Tomme fermière bio du Vercors Fromage frais bio enrobé au poivre Fruit 0</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



MENU 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 8 octobre 2018</u>	<u>mardi 9 octobre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Salade de radis noir </p> <p style="text-align: center;">Chou chinois émincé</p> <p style="text-align: center;">Gaspaccho maison et croûtons </p> <p style="text-align: center;">Emincé de poulet mariné au piment d'Espelette</p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu frais de poulet</p> <p style="text-align: center;">Frites fraîches et ketchup</p> <p style="text-align: center;">Pommes sautées et ketchup</p> <p style="text-align: center;">Tomme du Trièves bio </p> <p style="text-align: center;">Carré du Trièves bio </p> <p style="text-align: center;">Liegeois au chocolat</p> <p style="text-align: center;">Liegeois à la vanille</p>	<p style="text-align: center;">Houmous et tacos </p> <p style="text-align: center;">Salade de mini pennes au pesto </p> <p style="text-align: center;">Taboulé frais maison </p> <p style="text-align: center;">Bœuf bio bourguignon </p> <p style="text-align: center;">Agneau bio aux herbes </p> <p style="text-align: center;">Gratin de chou-fleur </p> <p style="text-align: center;">Printanière de légumes </p> <p style="text-align: center;">Camembert</p> <p style="text-align: center;">Bleu du Vercors </p> <p style="text-align: center;">Fruit</p> <p style="text-align: center;">0</p>
<u>jeudi 11 octobre 2018</u>	<u>vendredi 12 octobre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Oeuf dur mayonnaise </p> <p style="text-align: center;">Rillettes maison de sardines et toast </p> <p style="text-align: center;">Pâté de campagne du Trièves et cornichons* </p> <p style="text-align: center;">Brandade de colin maison </p> <p style="text-align: center;">Filet de merlu poché sauce tartare</p> <p style="text-align: center;">0</p> <p style="text-align: center;">Pommes vapeur (avec le merlu)</p> <p style="text-align: center;">Gorgonzola</p> <p style="text-align: center;">Carré président</p> <p style="text-align: center;">Fruit bio </p> <p style="text-align: center;">0</p>	<p style="text-align: center;">Salade de fenouil bio à la Norvégienne </p> <p style="text-align: center;">Salade verte iceberg bio et dés de jambon* </p> <p style="text-align: center;">Carottes bio rapées et maïs </p> <p style="text-align: center;">Sauté de porc à la moutarde* </p> <p style="text-align: center;">Cot'lette de dinde au paprika </p> <p style="text-align: center;">Chou braisé aux carottes </p> <p style="text-align: center;">Duo de courgettes </p> <p style="text-align: center;">Tomme noire</p> <p style="text-align: center;">Comté </p> <p style="text-align: center;">Gâteau noix de coco maison </p> <p style="text-align: center;">Tarte grillée à l'abricot</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,

Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc



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 15 octobre 2018</u>	<u>mardi 16 octobre 2018</u>
<p style="text-align: center;">Tarte aux fromages Pizza à la mozzarella Quiche aux poireaux</p> <p style="text-align: center;">Filet de colin sauce tomate Omelette fraîche au reblochon</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts bio au beurre et ail Epinards bio à la crème </p> <p style="text-align: center;">Yaourt au lait entier de la ferme nature Yaourt au lait entier sur lit d'abricot </p> <p style="text-align: center;">Fruit 0</p>	<p style="text-align: center;">Carottes fraîches râpées Céleri frais râpée rémoulade Tomates au vinaigre balsamique </p> <p style="text-align: center;">Bolognaise de bœuf Carbonnara aux lardons de porc* </p> <p style="text-align: center;">Coquillettes bio au beurre Pennes bio au beurre </p> <p style="text-align: center;">Emmental Fromage frais bio enrobé pampa </p> <p style="text-align: center;">Pêche au sirop et coulis de fruits rouges Marmelade d'ananas </p>
<u>18/10/2018</u> <u>journée du goût</u>	<u>19/10/2018</u> <u>Vacances</u>
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div> <p style="margin: 0;">Salade verte aux ravioles de Royans </p> <p style="margin: 0;">Salade lyonnaise (verte, tomate, œuf, croûtons, lardons)* </p> <p style="margin: 0;">Duo de choux aux noix et emmental </p> <p style="margin: 0;">Saucisson à cuire du Trièves* </p> <p style="margin: 0;">Bouchée à la reine aux mini quenelles et sauce écrevisses </p> <p style="margin: 0;">Gratin dauphinois (avec le saucisson) </p> <p style="margin: 0;">Riz camarguais (avec les bouchées) </p> <p style="margin: 0;">Fromage blanc faisselle + crème de marron Beaufort</p> <p style="margin: 0;">Finger au chocolat </p> <p style="margin: 0;">Lunettes de Romans aux fraises de la Drôme </p> </div> </div>	<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p style="text-align: center;">Betteraves rouges + œuf dur</p> <p style="text-align: center;">Poireaux vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Rôti de veau sauce orloff </p> <p style="text-align: center;">Sauté de bœuf au poivre </p> <p style="text-align: center;">Purée de panais bio </p> <p style="text-align: center;">Gratin de courges butternut bio </p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromages </p> <p style="text-align: center;">Le dessert des Chefs</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

