



En Cuisine   
On veut du bio à la cantine !



**Semaine 21**

<i>lundi 18 mai 2026</i>	<i>mardi 19 mai 2026</i>
<p>Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque ☞☞☞ Ravioli de légumes ☞☞☞ Tomme des chalets Bio  Bleu de Sassenage Bio  ☞☞☞ Compote de pomme</p>	<p>Tartare de tomates Avocat vinaigrette Pastèque ☞☞☞  Steak haché sauce poivrade Steak du fromager Bio  ☞☞☞ Coquillettes Bio au beurre  Pommes Grenaille ☞☞☞ Verchicors Bio  Tomme des Bauges  ☞☞☞ Pêche au sirop Poire au sirop Bio </p>
<i>jeudi 21 mai 2026</i>	<i>vendredi 22 mai 2026</i>
<p>Radis beurre Salade à la Mexicaine  Salade César au poulet ☞☞☞  Rôti de gigot d'agneau au romarin Filet de poisson meunière ☞☞☞ Carottes aux lentilles corail Bio  Epinards Bio à la crème  ☞☞☞ Gouda Comté AOP ☞☞☞  (Clafoutis Bio) aux cerises locales  Lingot créole</p>	<p>Pizza Bio  Croque fromage Tarte aux (légumes du soleil Bio)  ☞☞☞  Rôti de porc* Bio au jus  Omelette au fromage ☞☞☞ Purée de chou-fleur Bio au fromage frais au curry  Poêlée Basquaise Bio ☞☞☞ Yaourt aux fruits mixés Bio  ☞☞☞ Fruit de saison </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>



Viande origine France  
Viande origine UE



Pâtisserie fabriquée par nos chefs  
\* Ce plat contient du porc



Production locale  
Production Bio



Toute l'équipe de la cuisine mutualisée et les agents des collèges vous souhaitent un excellent appétit!