



En Cuisine

On veut du bio à la cantine !



Semaine 42

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Velouté de potimarron

Salade de brocolis, pommes et noix Bio

Poireaux vinaigrette

BOCS

Saucisse de la Mure*

Filet de poisson à la Grenobloise

BOCS

Polenta crémeuse

Gratin Dauphinois Bio

BOCS

Tomme de Sainte Luce Bio

Moucherolle Bio

BOCS

Assortiment de pommes de l'Isère

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade d'endives à l'Estival de Chartreuse

Salade de panais Bio

Chou rouge Bio vinaigrette à l'huile de noisette

BOCS

Emincé de poulet Bio sauce crème

Quenelle de brochet sauce Nantua

BOCS

Blettes béchamel gratinées

Haricots vert Bio sautés à l'ail

BOCS

Carré du Trièves Bio

Cerveille de Canut

BOCS

Bugnes Lyonnais

Clafoutage d'Auvergne aux pommes Bio

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade verte locale

Salade de carottes et pois chiches Bio

Céleri rémoulade Bio

BOCS

Déli-flette* (tartiflette au délice de Chartreuse)

Croziflette végé aux poireaux et champignons Bio

BOCS

Fromage blanc Bio

Yaourt de l'Isère aux fruits

BOCS

Compote pomme / myrtille Bio

Compote de pomme/châtaigne Bio

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Quiche Grand Duc de Chartreuse poire et noix

Tarte au fromage

Saucisson brioché* de la Mure

BOCS

Sauté de porc Bio à la moutarde*

Carré de seitan Bio sauce tartare

BOCS

Gratin de butternut Bio

Epinard Bio à la crème

BOCS

Plateau de fromages

BOCS

Corbeille de fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
C.BASSET

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

Viande origine UE

* Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio



Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et la diététicienne vous souhaitent un excellent appétit!