En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

Semaine 48

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026
Salade croquante au fenouil et céleri Bio	Radis locaux beurre
Salade Bio aux lardons	Salade de chou rouge saveur sucrée
Coleslaw Bio	Mâche au fromage
Rôti de bœuf au jus	Omelette Bi
Ragoût de poisson aux poivrons	Bouchées Bio pois chiches et mozzarell
Frites allumettes	Lasagne de butternut Bi
Pommes rissolées	Purée de carottes locales
Petit suisse aux fruits	Bleu de Sassenage AOP
Yaourt nature de l'Isère	Reblochon
Fruit de saison	Gâteau de riz Bio
	Gâteau de semoule
BRETAGNE	**vendredi 27 novembre 2026**
Crème de cocos blancs Bi	Carottes rapées Bio rémoulade
Salade de la mer	Salade verte Bio
Rillette de saumon	Endives locale
Canard braisé au cidre et aux pommes	Polpettes de veau sauce tomate
Poisson à la sauce Bretonne aux épinards	Filet de poisson sauce à l'estragon
Choux fleurs Bio en gratin	Orecchiette au beurre
Haricots beurre à la Bretonne*(lardons)	Ecrasé de pommes de terre locales
Saint-Paulin	Fromage blanc
Tomme à l'ail des ours	Yaourt de l'Isère à la vanille
Far Breton Bio aux pruneaux	Compote pomme / coing Bio
Crêpe au sucre	Compote de pomme/poire Bio

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

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,

Viande origine France
Viande origine UE
Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* Ce plat contient du porc

Production locale
Production Bio

2026 NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine»

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