

















MENU SEMAINE 11

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

<u>LUNDI 09/03/2020</u>	<u>MARDI 10/03/2020</u>
<p style="text-align: center;">Pomelos Carottes râpées à la ciboulette Salade verte aux dés d'emmental </p> <p style="text-align: center;">Sauté de porc charcutière* Filet de poisson à la compotée de poivrons</p> <p style="text-align: center;">Pomme dauphine/rissolées/dauphine Potatoes BIO, frites au four, frites steakhouse </p> <p style="text-align: center;">Port Salut ou Comté</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de flans CMC Pana cotta au coulis</p>	<p style="text-align: center;">Salade de pépinettes Salade de riz BIO à la niçoise  Pois chiche à l'orientale</p> <p style="text-align: center;">Rôti de veau sauce forestière Filet de merlu à la provençale maison</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts Bio  Petits pois aux oignons grelots Bio</p> <p style="text-align: center;">Camembert ou Brie</p> <p style="text-align: center;">Fruits de saison</p>
<u>JEUDI 12/03/2020</u>	<u>VENDREDI 13/03/2020 Menu Catalan</u>
<p style="text-align: center;">Pizza maison Quiche lorraine* Quiche tomate et chèvre</p> <p style="text-align: center;">Burger végétal sauce curry Bio  Sauté d'agneau à la tomate</p> <p style="text-align: center;">Poêlée de légumes Brocolis bio à la crème </p> <p style="text-align: center;">Yaourt aromatisé Bio ou Yaourt nature Bio  Fruits de saison</p>	<p>Gaspacho catalan Salade verte et assortiments</p> <p>Paëlla viande Paëlla poisson</p> <p>Riz ensoleillé Bio </p> <p>Tomme noire ou Buche de chèvre</p> <p>Gâteau nature amandes MAISON Gâteau chocolat MAISON</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">Ce plat contient du porc</p>	<p>Visa de la Diététicienne Berengère Cheze</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Production locale Production bio Production bio locale</p> </div>   </div>

MENU SEMAINE 12

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

LUNDI 16/03/2020	MARDI 17/03/2020
<p>Samoussa aux légumes sur un lit de salade Tartine tomate basilic</p> <p>Steak végétarien à l'indienne Boulettes falafelle bio à la tomate </p> <p>Haricots beurre aux échalotes Brunoise de légumes du soleil</p> <p>Assortiment de yaourt BIO  Banane</p>	<p>Salade verte composée Chou rouge vinaigrette Avocat </p> <p>Filet de poisson sauce citron crème Filet de volaille sauce à l'échalote</p> <p>Pâtes BIO au beurre </p> <p>Edam ou Gouda</p> <p>Cupelle de fruits au sirop Cupelle de compotes</p>
JEUDI 19/03/2020	VENDREDI 20/03/2020
<p>Endives aux dés de jambon* Carottes râpées Céleri rémoulade </p> <p>Brochette de poisson sauce aioli Sauté de veau aux olives BIO </p> <p>Champignons / pdt cubes Gratin potiron</p> <p> Carré du Trièves BIO ou Coulommier</p> <p>Gâteau rocher coco MAISON Tartelettes aux fruits</p>	<p>Mache aux croutons Radis beurre Velouté de légumes </p> <p>Steak haché BIO sauce au poivre </p> <p>Omelette maison BIO au fromage sauce tomate</p> <p>Blé BIO Lentilles BIO </p> <p>Cantadou ou Emmental</p> <p>Fruits</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la Diététicienne Berengère Che </p>
<p>*CE PLAT CONTIEN DU PORC</p>	<p>Production locale </p> <p>Production bio </p> <p>Production bio locale </p> <p>Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE </p> <p>POUR UNE CANTINE : + BIO + SAIN + LOCAL + DURABLE </p>

MENU SEMAINE 13

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

<u>LUNDI 23/03/2020</u>	<u>MARDI 24/03/2020</u>
<p>Salade verte aux noix BIO  Chou blanc aux dés d'emmental Pomelos</p> <p>Navarin d'agneau Filet de poisson blanc sauce aurore</p> <p>Haricots verts BIO  Fondue de poireaux à la crème</p> <p>Tomme noire ou St Bricet</p> <p>Gaufre à la confiture Beignet fruits</p>	<p>Macédoine mayonnaise Salade verte aux cœurs de palmier mayonnaise et olives noires</p> <p>Lasagne lentilles corail BIO  Lasagne à la viande (Saveurs Iseroises)</p> <p>Yaourt à boire Petits suisses nature</p> <p>Fruits de saison</p>
<u>JEUDI 26/03/2020</u>	<u>VENDREDI 27/03/2020</u>
<p>Artichauts persillés  Betteraves au maïs Champignons à la Grecque</p> <p>Pavé de saumon à la crème Saute de bœuf BIO Stroganoff </p> <p>Pommes rissolées/noisette/dauphine Potatoes, frites au four, frites steakhouse</p> <p>Leerdammer ou Saint Paulin</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Taboulé maison semoule BIO  Salade de coquillettes BIO Salade de haricots rouges à la mexicaine</p> <p>Jambon braisé* Filet de poisson</p> <p>Gratin de carottes BIO  Poêlée de légumes CMC</p> <p>Tomme blanche ou Saint Marcellin BIO </p> <p>Mousse au nougat CMC Crème renversée CMC</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, Béatrice MEUNIER</p> <p>*CE PLAT CONTIENT DU PORC</p>	<p>Visa de la Diététicienne Berengère Cheze </p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="788 1877 1102 1944"> <p>Production locale</p>  <p>Production bio</p>  <p>Production bio locale</p> </div> <div data-bbox="1110 1877 1366 1944"> <p>Contrôle par ECOCERT EN CUISINE</p> </div> <div data-bbox="1366 1877 1493 1944"> <p>POUR UNE GANTINE - BIO - LOCAL - DURABLE</p> </div> </div>

MENU SEMAINE 14

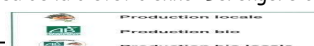
Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et la diététicienne conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

<u>LUNDI 30/03/2020</u>	<u>MARDI 31/03/2020</u>
<p>Carottes râpées </p> <p>Mâche aux œufs</p> <p>Velouté Dubarry</p> <p>Rôti de veau à la crème d'ail</p> <p>Filet de colin à la crème</p> <p>Riz BIO </p> <p>Céréales BIO méditerranéennes CMC </p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Assortiments de liegeois fruits</p>	<p>Salade verte aux dés de jambon* </p> <p>Chou chinois au surimi</p> <p>Avocat</p> <p>Boulette végétale</p> <p>Boulette viande</p> <p>Epinards aux croûtons</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Port Salut ou Comté</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Tarte aux pommes BIO </p>
<u>JEUDI 02/04/2020</u>	<u>VENDREDI 03/04/2020</u>
<p>Salade de perles</p> <p>Salade de boulgour BIO </p> <p>Salade de pomme de terre au chorizo*</p> <p>Wing's de poulet</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Chou romanesco à la crème</p> <p>Haricots plats tomate</p> <p>Fomage blanc nature</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Endives aux noix BIO</p> <p>Pomelos</p> <p>Merguez ou Chippolatas*</p> <p> Omelette bio au curry et emmental</p> <p>Frites au four/steakhouse/potatoes</p> <p>Pommes noisettes/rissolées/dauphine</p> <p>Assortiment de fromages ail et fines herbes</p> <p>Assortiment de flans CMC</p>

Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,
Béatrice MEUNIER

CE PLAT CONTIENT DU PORC

visa de la diététicienne Berengère Cheze





MENU SEMAINE 15

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

<u>LUNDI 06/04/2020</u>	<u>MARDI 07/04/2020</u>
<p>Salade de Pommes de terre niçoise Salade de blé BIO  Salade de lentilles BIO dés de jambon* </p> <p>Filet de poisson aux céréales Filet de dinde sauce aux 3 poivres</p> <p>Haricots beurre au persil Purée de petits pois</p> <p>Tomme de montagne ou Cantadou</p> <p>Fruits du marché</p>	<p>Concombre façon tzatziki  Coleslaw maison</p> <p>Œufs durs BIO sauce mornay  Sauté d'agneau sauce à la moutarde</p> <p>Pates BIO au beurre  Boullgour BIO aux oignons </p> <p>Camembert ou Brie</p> <p>Assortiment de glaces</p>
<u>JEUDI 09/04/2020</u>	<u>VENDREDI 10/04/2020</u>
<p>Gougère fromage Gougère thon Croque-monsieur*</p> <p>Paleron de bœuf Filet de merlu sauce ciboulette</p> <p>Carottes BIO au beurre  Tajine de légumes</p> <p>Assortiment de yaourt aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte aux noix BIO  Potage</p> <p>Quenelle brochet sauce nantua  Sauté de volaille BIO sauce tomate</p> <p>RIZ BIO / légumes grillés</p> <p>Buche de chèvre ou Gouda</p> <p>Tartelettes tatin Tarte au flan patissier</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la Diététicienne Bérengère Cheze </p>
<p>CE PLAT CONTIENT DU PORC</p>	

MENU SEMAINE 16

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

LUNDI 13/04/2020	MARDI 14/04/2020
	<p>Salade de pâtes BIO </p> <p>Taboulé maison semoule BIO</p> <p>Sauté de veau marengo </p> <p>Assortiment de poissons au beurre persillé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruits de saison</p>
JEUDI 16/04/2020	VENDREDI 17/04/2020
<p>Assortiment de crudités</p> <p>Nuquet's végétal</p> <p>Nuquet's de volaille</p> <p>Poêlée de légumes CMC</p> <p>Tomme noire ou Edam</p> <p>Assortiment de pâtisseries</p>	<p>Rosette*</p> <p>Pâté en croûte*</p> <p>Rouleau surimi mayo</p> <p>Hachis parmentier au poisson CMC</p> <p>Hachis parmentier au bœuf CMC</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>
<p>Visa de la Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Béatrice MEUNIER</p>	<p>Visa de la diététicienne Berenaère Cheze</p>
<p>*CE PLAT CONTIENT DU PORC</p>	