

MENU SEMAINE 23

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

Bonne fête	<u>PENTECOTE</u>	Bonne fête	<u>mardi, juin 06, 2017</u>
		Pomelos Pastèque Melon Tacos de poisson Tacos de bœuf émincé Spicy potatoes Frites Fromage blanc Bio Yaourt du Mont aiguille aux framboises Petit pot de glace	 
Bonne fête	<u>jeudi, juin 08, 2017</u>	Bonne fête	<u>vendredi, juin 09, 2017</u>
Accras de morue Pizza Cake aux 2 saumons Filet de colin au basilic Blanquette de veau locale crème d'ail Gratin d'aubergines locales Courgettes Bio locales au cumin Bleu du Vercors fermier Reblochon Bio Compote de fruits Bio locaux	   	Pâté en crouste* Œuf mayonnaise Caillette artisanale aux olives* Sauté de poulet Bio à la tomate Filet de hoki dijonnaise Gratin de quinoa Bio aux petits légumes Conchiglies à l'huile d'olive Mimolette Carré du trièves Bio Fraises locales	    

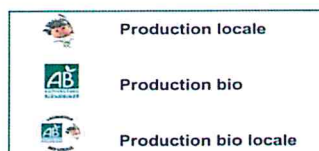
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Ph. REDON

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,
G.GENET

G. Genet

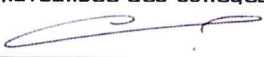
* ce plat contient du porc

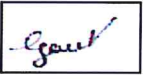


MENU SEMAINE 24

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

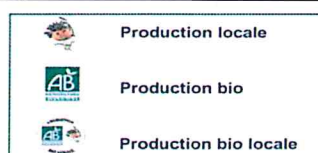
Bonne fête <u>lundi, juin 12, 2017</u>	Bonne fête <u>mardi, juin 13, 2017</u>
Avocat vinaigrette Salade verte locale maïs Pastèque Lapin chasseur Tomate farcie de volaille Riz basmati Bio  Semoule Fromage blanc Bio  Savaron Pêche au sirop Abricots au sirop	Tarte tomate chèvre Nem de volaille sauce menthe Roulé au fromage Filet de colin hollandaise Rôti de porc label rouge sauce poivre*  Brocolis huile d'olive Gratin de salsifis Faisselle Bio  Saint Marcellin Bio  Fruits de saison Bio 
Bonne fête <u>jeudi, juin 15, 2017</u>	Bonne fête <u>vendredi, juin 16, 2017</u>
Tomates Bio féta  Salade niçoise Salade verte Bio aux croûtons  Aïoli de poisson et ses légumes Courgettes et aubergines locales égrené de bœuf  Tome de montagne locale  Yaourt brassé nature Profiteroles sauce chocolat Gâteau coco maison	Endives locales mimolette  Melon d'Espagne Salade portugaise Steak haché charolais béarnaise Kebab d'agneau sauce blanche Frites steak house Pdt boulangère Bio et locales  Camembert Emmental Barre glacée

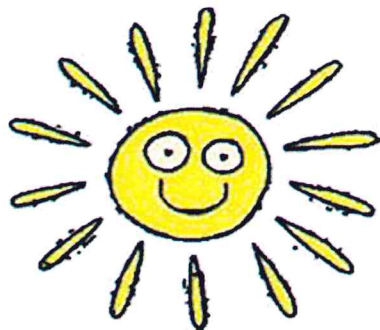
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Ph. REDON 

Visa de la Diététicienne,
G.GENET 

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc





MENU SEMAINE 25

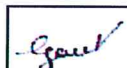
*Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !*

Bonne fête	<u>lundi, juin 19, 2017</u>	Bonne fête	<u>mardi, juin 20, 2017</u>
Rosette de Lyon label rouge cornichon *		Assortiment de crudités Bio	
Terrine artisanale du Dauphiné*		Fricassée de saumon à l'estragon	
Rillettes de sardine maison		Estouffade de bœuf Bio aux olives vertes	
Poulet Bio sauce suprême		Courgettes Bio et locales à l'ail	
Filet de poisson meunière		Epinards à la crème	
Polenta crémeuse		Yaourt nature Bio de l'Isère	
Coquillettes Bio		Saint Paulin	
Yaourt à boire		Tarte aux pommes Bio	
Petit louis vache		Grillé aux abricots	
Melon			
Fruit de saison			
Bonne fête	<u>jeudi, juin 22, 2017</u>	Bonne	<u>LE FRUIT DANS TOUS SES ETATS</u>
Salade de pdt locales piémontaise		Melon	
Salade de pâtes		Pastèque	
Petit épeautre Bio au saumon fumé		Pomelos	
Sauté de porc Bio à la moutarde*		Canard miel abricot	
Oufs brouillés aux champignons		Filet de colin aux agrumes	
Haricots verts Bio au beurre		Riz Bio Madras	
Gratin de blettes locales à la tomate		Cœur de blé ananas	
Yaourt aux fruits mixés		Fromage blanc Bio coulis de myrtilles	
Meule de savoie Bio		Rondelé aux noix	
Fruits de saison Bio locaux		Sorbet	

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
Ph. REDON

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,
G.GENET



* ce plat contient du porc

