

MENU SEMAINE 38

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 Nadège	Bonne fête Emilie
<u>lundi 18 septembre 2017</u>	<u>mardi 19 septembre 2017</u>
<p style="text-align: center;">Céleri rémoulade bio </p> <p style="text-align: center;">Pastèque</p> <p style="text-align: center;">Macédoine de légumes</p> <p style="text-align: center;">Poisson pané et citron</p> <p style="text-align: center;">Cordon bleu</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts Bio au beurre </p> <p style="text-align: center;">Gratin de salsifis</p> <p style="text-align: center;">Meule de Savoie Bio </p> <p style="text-align: center;">Faisselle bio et son sucre roux bio </p> <p style="text-align: center;">Tarte citron meringuée</p> <p style="text-align: center;">Tarte au chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Taboulé</p> <p style="text-align: center;">Panaché de haricots secs en salade </p> <p style="text-align: center;">Salade de crozets au saumon</p> <p style="text-align: center;">Sauté de veau local au piment doux </p> <p style="text-align: center;">Lieu sauce crevettes</p> <p style="text-align: center;">Courgettes bio et locales sautées </p> <p style="text-align: center;">Jardinière de légumes locaux </p> <p style="text-align: center;">Reblochon bio et son pain bio </p> <p style="text-align: center;">Petits suisses</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison local </p>
Bonne fête Matthieu	
<u>jeudi 21 septembre 2017</u>	<u>vendredi 22 septembre 2017</u>
<p style="text-align: center;">Rillettes de sardines maison</p> <p style="text-align: center;">Galantine de volaille aux olives</p> <p style="text-align: center;">Terrine de murçon* </p> <p style="text-align: center;">Paleron de bœuf à l'échalote</p> <p style="text-align: center;">Filet de cabillaud à l'oseille</p> <p style="text-align: center;">Riz Bio Basmati </p> <p style="text-align: center;">Petit épeautre Bio pilaff </p> <p style="text-align: center;">Yaourt Bio de l'Isère </p> <p style="text-align: center;">Mimolette</p> <p style="text-align: center;">Fruit de saison local </p>	<div style="text-align: center;"></div> <p style="text-align: center;">Salade chinoise</p> <p style="text-align: center;">Coleslaw</p> <p style="text-align: center;">Avocat vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Sauté de canard confit</p> <p style="text-align: center;">Ravioles chèvre ciboulette Bio Drômoise à la tomate </p> <p style="text-align: center;">Pommes boulangères Bio </p> <p style="text-align: center;">Camembert</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc bio et son sucre roux bio </p> <p style="text-align: center;">P. <i>Genet</i> sirop</p> <p style="text-align: center;">Poire au chocolat et amandes </p>

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

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,
G.GENET

* ce plat contient du porc

