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

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, Ph. REDON	Visa de la Diététicienne, G.GENET
Visa du Chef d'établissement,	

*** ce plat contient du porc**

Production locale
Production bio
Production bio locale

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE
POUR UNE CANTINE + BIO + SAINE + LOCALE + DURABLE