

## MENU SEMAINE 41

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 Denis <u>lundi 9 octobre 2017</u>	Bonne fête Ghislain <u>mardi 10 octobre 2017</u>
<p>Pizza fromage Samossa à la viande Rabas de calamars sauce aioli</p> <p>Sauté de porc label rouge bio à la tomate* Colin à la grenobloise</p> <p>Haricots plats Gratin de butternut Bio et local</p> <p>Camembert Tome de montagne bio et son pain bio Panaché de pommes locales</p>    	<p>Tzatziki (concombres, yaourt, ail) Potage de légumes Bio Salade verte Bio aux olives</p> <p>Poisson pané et citron Cordon bleu</p> <p>Ratatouille de légumes locaux Gratin de blettes locales</p> <p>Reblochon Bio Tome blanche</p> <p>Crêpe au caramel chicorée Brownies maison aux noix Bio</p>     
<u>JOURNEE DU GOUT PRODUITS BIO ET LOCAUX</u>	Bonne fête Géraud <u>vendredi 13 octobre 2017</u>
<p>Assortiment de crudités Bio</p>   <p>Cocotte de veau local au Saint Marcellin Filet de truite Bio du Vercors beurre blanc</p> <p>Gratin Dauphinois Bio Crique de légumes locaux</p> <p>Verchicors Bio du Mont Aiguille Fromage blanc bio de l'Isère</p> <p>Compote de fruits Bio Lunettes de Romans</p>    	<p>Taboulé</p> <p>Salade de pâtes au surimi Houmous de lentilles corail</p> <p>Filet de poisson frais (selon arrivage) à la crème Emincé de bœuf au poivre vert</p> <p>Bâtonnière de légumes locaux Choux de Bruxelles</p> <p>Saint Félicien Bio Yaourt brassé</p> <p>Fruit Bio</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

