



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 10

Bonne fête Casimir <i>lundi 4 mars 2024</i>	Bonne fête Olivia <i>mardi 5 mars 2024</i>
Pain de sucre  Salade de (chou rouge Bio) à l'orange  Pomelos Bio  BOCS Steak haché Bio sauce poivre  Nuggets de blé Bio  BOCS Frites Bio  Potatoes BOCS Kiri Reblochon Bio  BOCS Orange Bio 	Avocat sauce cocktail  Céleri Bio rémoulade  Radis beurre BOCS Croziflette*  Gratin de poisson BOCS Riz pilaf Bio  BOCS Fromage blanc Bio  Carré du Trièves  BOCS Compote pomme / myrtille Bio  Compote de pomme/châtaigne Bio 
Mi-Carême <i>jeudi 7 mars 2024</i>	Bonne fête Jean de Dieu <i>vendredi 8 mars 2024</i>
Quinoa bowl aux haricots rouges Bio et aux épices cajun  Salade de (pâtes Bio) comme en Italie  Salade de (pomme de terre Bio) Piémontaise*  BOCS Sauté de bœuf Bio sauce piquante  Omelette aux fines herbes BOCS Haricots verts Bio persillés  Choux de bruxelles aux lardons* BOCS Verchicors Bio  Yaourt de l'Isère au citron  BOCS Kiwi local 	Minestrone d'hiver Endives au roquefort  Mâche aux croutons BOCS Rôti de veau Bio grand-mère  Filet de poisson meunière BOCS Carottes Bio au beurre  Flan de courge Bio  BOCS Emmental Bio  Tartare ail et fines herbes BOCS Chouquette à la crème  Brownies Bio 
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET	Visa de la Diététicienne, J.BERGER
Visa du Chef d'établissement,	 Production locale  Production bio  Production bio locale

* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée
par nos chefs



Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien vous souhaitent un excellent appétit!



Semaine 11



Bonne fête Rosine	Bonne fête Justine
<i>lundi 11 mars 2024</i> Crêpe aux fromages Pizza Mozzarella Cake aux potimarrons Bio* Sauté de porc aux oignons, cidre et estragon Steak du fromager Jardinière de légumes Bio Gratin de courgettes Bio Yaourt au caramel Tomme de brebis du Mont-aiguille Pomme Bio	<i>mardi 12 mars 2024</i> Salade grecque de cœur de blé Salade de riz et pois chiches Bio aux herbes Salade de lentilles corail Bio Emince de bœuf local à la moutarde Filet de poisson sauce citron Flan de potimarron Bio loc Brocolis Bio à la polonaise Brie Bio P'tit Louis Mousse au chocolat Bio Flan nappé caramel
Bonne fête Mathilde	Bonne fête William
<i>GRÈCE</i> Fassoulada (velouté de haricots blanc Bio) Tzatzikis et son blinis Salade à la Grecque Pastitsio au bœuf de l'Isère Moussaka végétarienne Yaourt à la grecque nature Yaourt à la grecque sur lit de fruits Revani (gâteau Bio) grec Gâteau de semoule perlé d'orange	<i>vendredi 15 mars 2024</i> Salade verte Bio au surimi Panais Bio vinaigrette au curry Poireaux vinaigrette Navarin d'agneau Bio Quenelle de brochet sauce nantua Farfalles au beurre Riz Basmati Bio Bournette du Vercors Yaourt nature sucré de l'Isère Poire au sirop Bio Compote de pommes pêches Bio
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET	Visa de la Diététicienne, J.BERGER
Visa du Chef d'établissement,	Production locale Production bio Production bio locale 2023 NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine» Projet pour les établissements scolaires à partir des écoles rurales

* ce plat contient du porc

Pâtisserie fabriquée
par nos chefs

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien vous souhaitent un excellent appétit!

Semaine 12

Bonne fête Cyrille	Bonne fête Joseph
<i>lundi 18 mars 2024</i> Salade Bio à l'Italienne *  Céleri Bio rémoulade  Salade verte Bio mimosa   Poulet Bio rôti au thym  Carré de seitan Bio sauce tartare   Brocolis Bio à l'ail  Carottes Bio persillées   Fromage blanc Bio aux fruits  Tomme de Chartreuse   Tarte aux noix de Grenoble  Gâteau à la pâte à tartiner Bio 	<i>mardi 19 mars 2024</i> Jambon blanc cornichon* Pâté de campagne* Rillettes de thon  Hachis parmentier au bœuf de l'Isère Brandade de poisson   Plateau de fromages  Corbeille de fruits
Bonne fête Clémence	Bonne fête Fléa
<i>jeudi 21 mars 2024</i> Chou fleur Bio Mimosa  Salade de petits pois Bio, chèvre frais et menthe  Betterave cuite vinaigrette  Sauté de dinde Bio à la Mexicaine  Omelette Bio   Frites Bio  Pommes rissolées  Mont Granier  Petit Suisse  Fruit 	<i>vendredi 22 mars 2024</i> Salade de pomme de terre piémontaise*  Salade de riz et pois chiches Bio aux herbes  Soupe de pois cassés à (la patate douce Bio)   Sauté de veau Bio aux champignons  Nage de poisson aux petits légumes  Flan aux légumes Bio  Embeurrée de choux vert Bio   Bournette du Vercors  Bleu de sassenage   Crème dessert chocolat  Ile flottante
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET	Visa de la Diététicienne, J.BERGER
Visa du Chef d'établissement,	 Production locale  Production bio  Production bio locale 

* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée
par nos chefs

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

Semaine 13



Bonne fête Humbert <i>lundi 25 mars 2024</i> Fenouil au vinaigre balsamique Salade Bio aux lardons* Coleslaw Bio Emincé de poulet au citron vert Pané de blé tomate mozzarella Blé Bio Gratin dauphinois Bio Yaourt aromatisé myrtille du Mont-Aiguille P'tit colait Bio Ananas tranche au sirop Cocktail de fruits au Sirop	Bonne fête Larissa <i>mardi 26 mars 2024</i> Macédoine de légumes Bio locaux Velouté de potimarron Bio Chou fleur Bio Mimosa Sauté d'agneau Bio à la Niçoise Dhal de lentilles corail Bio Torsades Riz Basmati Bio Fourme d'Ambert AOP Grand duc Banane Bio
Bonne fête Gontran <i>jeudi 28 mars 2024</i> Panais Bio sauce moutarde Salade verte Bio Endives locales aux noix de Grenoble Rôti de veau Bio Quenelle nature Bio à la Lyonnaise Gratin de butternut Bio Flan de carottes Bio Estival de Chartreuse Petite tomme Bio du Trièves Gâteau aux pommes Bio Tarte aux myrtilles	Vendredi Saint <i>vendredi 29 mars 2024</i> Salade de riz Bio au thon Taboulé Bio rose (radis noir, carotte, betterave) Salade de maïs et haricots rouges Bio à la mexicaine Cordon bleu Bio Filet de poisson pané Haricots vert Bio sautés à l'ail Gratin de légumes d'antan Bio Fromage blanc du Mont-Aiguille Carré du Trièves Kiwi local
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET Visa du Chef d'établissement,	Visa de la Diététicienne, J.BERGER

* ce plat contient du porc

Pâtisserie fabriquée
par nos chefs

Production locale

Production bio

Production bio locale





En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 14

Bonne fête Sandrine <i>lundi 1 avril 2024</i>	Bonne fête Richard <i>mardi 2 avril 2024</i> Céleri Bio rémoulade  Salade Bio  Velouté Dubarry   Emincé de porc local charcutière*  Filet de poisson meunière  Gnocchi sarde  Pommes Grenailles rôties au romarin  Yaourt à la chataigne  Yaourt aromatisé abricot de l'Isère   Compote de pommes / fraise Bio  Pomme au four 
Bonne fête Irène <i>jeudi 4 avril 2024</i> Pizza 3 fromages Bio   Tarte au saumon, coco, curry et coriandre  Epaule d'agneau au romarin Omelette au fromage Bio   Petit pois au jus Légumes tajine Bio   Tomme de l'Alp' de Chartreuse  Les 3 Pis   Fruit  Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET  Visa du Chef d'établissement,	Bonne fête Marcellin <i>vendredi 5 avril 2024</i> Friand aux fromages Quiche lorraine *   Sauté de bœuf Bio Stroganoff  Poisson sauce crustacés  Epinards Bio à la crème  Haricots beurre à la tomate  Cendré de Belledonne Bio  Petit Suisse nature  Lingot créole  Cheesecake Bio à la mangue  Visa de la Diététicienne, J.BERGER 

* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée
par nos chefs



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



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 15

Annonciation <i>lundi 8 avril 2024</i>	Bonne fête Gautier <i>mardi 9 avril 2024</i>
Chou blanc Bio vinaigrette   Endives locales aux pommes Salade verte Bio  BOCS Boulettes de bœuf Bio à l'arrabiata  Torsades végétales blé et pois chiches niçoises  BOCS Orechiette au beurre  BOCS Bournette du Vercors Bio  Fromage blanc battu Bio  BOCS  Pêche au sirop Bio Compote de pomme/châtaigne Bio 	Avocat vinaigrette  Pain de sucre au surimi  Pomelos Bio BOCS  Rôti de porc sauce moutarde*  Tortillas BOCS Haricots verts Bio au beurre  Courgette Bio à la béchamel  BOCS  Morbier AOP   Délice de Chartreuse BOCS  Riz au lait Bio  Gâteau de semoule
Bonne fête Stanislas <i>Belgique</i>	Bonne fête Jules <i>vendredi 12 avril 2024</i>
Soupe aux chicons et aux pommes caramélisées  Betterave cuite vinaigrette Salade liégeoise BOCS Waterzoï au poulet Bio  Waterzoï de poisson BOCS Pomme Vapeur Bio  Riz Bio Pilaf  BOCS Gouda Maroilles BOCS  Gâteau Bio aux speculoos  Gaufre	Radis beurre Concombre fromage blanc ciboulette  Salade verte Bio BOCS Emincé de bœuf Tandoori  Poisson corn-flakes BOCS Woks de légumes Bio  Brocolis Bio à l'italienne  BOCS Plateau de fromages BOCS Corbeille de fruits
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET Visa du Chef d'établissement,	Visa de la Diététicienne, J.BERGER

* ce plat contient du porc

 Pâtisserie fabriquée
par nos chefs

 Production locale
 Production bio
 Production bio locale



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