



**Semaine 23**



lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024
<p> Smoothie de concombre à l'estragon et fromage de chèvre frais</p> <p>Carottes Râpées Bio </p> <p>Salade verte à l'espagnole* </p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Tortillas</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Gratin de macaroni Bio </p> <p>Petit Suisse aux fruits</p> <p>Fromage blanc battu Bio </p> <p>(Poires Bio) au miel et aux épices</p> <p>Compotée de pommes caramélisée</p>	<p>Avocat vinaigrette</p> <p>Salade verte César</p> <p>Pomelos Bio </p> <p>Emincé de porc au caramel* </p> <p>Filet de poisson à la Mentonnaise</p> <p>Wok's de légumes Bio </p> <p>Spaghettis Bio complets à la ratatouille </p> <p>Morbier AOP </p> <p>St Félicien Bio </p> <p>(Crumb cake Bio) aux framboises </p> <p>Tarte pomme-rhubarbe</p>
jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
<p>Asperges mimosa</p> <p>Haricots verts Bio en salade </p> <p>Gaspacho de (courgettes Bio)</p> <p>Bœuf local à la tomate </p> <p>Saumon sauce crustacé</p> <p>Polenta crémeuse </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade de quinoa et pois chiches Bio </p> <p>Taboulé de perles gourmandes </p> <p>Salade de (pâtes Bio) </p> <p>Rôti de (veau Bio) au beurre de thym</p> <p>Bouchées Bio tomates &amp; mozzarella </p> <p>Printanière de légumes Bio </p> <p>Blettes à la provençale </p> <p>Grand duc </p> <p>Yaourt nature sucré de l'Isère </p> <p>Cerises </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>

\* 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!