



**Semaine 18**



lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024
<p>Salade de crevettes et vermicelles Guacamole et ses tortillas (Salade Bio) au fromage de chèvre local</p> <p>Emincé de (poulet Bio) aux olives Omelette aux fines herbes</p> <p>(Choux fleurs Bio) à la tomate Epinards Bio à la crème</p> <p>Emmental Bio Tartare ail et fines herbes</p> <p>Cookie's Gâteau Bio aux pommes</p>	<p>Concombre aux dés de chèvre Céleri Bio rémoulade Salade Bio et œuf dur Bio</p> <p>Sauté de porc au miel et à la moutarde Torsades blé et pois chiches à la niçoise</p> <p>Coquillettes Bio au beurre</p> <p>Fromage blanc Bio Carré du Trièves Bio</p> <p>Compote de pommes / fraise Bio Compote de pommes/rhubarbes Bio</p>
jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<p>Salade de lentilles de l'Isère Bio Salade de (pâtes Bio) Tex-mex Petit épeautre Bio en salade</p> <p>Bœuf carottes Bio Filet de poisson aux petits légumes</p> <p>Carottes glacées Bio Haricots beurre à la tomate</p> <p>Bleu de Sassenage Bio Yaourt de l'Isère aux fruits</p> <p>Fraises Bio</p>	<p>Crudités burger</p> <p>Cheese burger (bœuf Bio) Burger végétal</p> <p>Frites Bio Potatoes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Barre glacée</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET</p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER</p>
<p>Visa du Chef d'établissement,</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!