



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 42

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Velouté de potimarron Bio 

Salade de brocolis, pommes et noix Bio 

Poireaux vinaigrette 

BOC

 Saucisse de la Mure* 

Filet de poisson à la Grenobloise

BOC

Polenta crémeuse

Gratin Dauphinois Bio 

BOC

Mont de Rousse Bio 

Moucherolle Bio 

BOC

Assortiment de pommes de l'Isère 

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade d'endives à l'Estival de Chartreuse 

Tomates Bio 

Chou rouge Bio vinaigrette à l'huile de noisette 

BOC

 Emincé de poulet Bio sauce crème 

Quenelle de brochet sauce Nantua 

BOC

Blettes béchamel gratinées 

Haricots vert Bio sautés à l'ail 

BOC

Tomme du Trièves Bio 

Cervelle de Canut 

BOC

Bugnes Lyonnaise 

 Clafoutcake d'Auvergne aux pommes Bio 

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade verte locale 

Salade de carottes et pois chiches Bio 

Céleri rémoulade Bio 

BOC

 Déli-flette* (tartiflette au délice de Chartreuse) 

Croziflette végété aux poireaux et champignons Bio 

BOC

Fromage blanc Bio 

Yaourt de l'Isère aux fruits 

BOC

Compote pomme / myrtille Bio 

Compote de pomme/châtaigne Bio 

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

 Rillettes de thon

 Rosette de Lyon *

Œuf dur mayonnaise

BOC

 Steak haché aux deux moutardes

Carré de seitan Bio sauce tartare 

BOC

Gratin de butternut Bio 

Epinard Bio à la crème 

BOC

Plateau de fromages

BOC

Kiwi 

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,
C.BASSET

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

Viande origine UE

* Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio



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