En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

Semaine 46

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026
Endives aux noix de Grenoble Céleri rémoulade Salade Niçoise façon Escoffier (version végétarienne) Omelette Bio Quenelle nature Bio à la Lyonnaise Haricots Beurre Potimarron et épinards Bio Yaourt à la vanille Fromage blanc aux fruits Tarte au chocolat Moelleux Bio à la châtaigne	Salade de chou-fleur locale sauce gribiche Betterave maïs Bio Velouté de légumes d'Antan Bio Rôti de dinde à la fôrestière Steak Bio végétal Duo de crozets Pommes de terre grenaille Petit Suisse Yaourt aromatisé Fruit de saison
jeudi 12 novembre 2026	**vendredi 13 novembre 2026**
Mâche aux crôutons Radis beurre Carottes rapées et maïs Bio Boulettes d'agneau aux petit légumes Filet de poisson pané Bio Légumes d'Automne Bio Fondue de poireaux Tomme Cailladou aux herbes Tomme fermière du Plan Tarte poire bourdalou Muffin chocolat	Salade Bio Panais Bio vinaigrette Salade de chou blanc Bio à la moutarde et miel Carbonnade de bœuf local Poisson en Bouillabaisse Riz Pilaf Bio Pomme Vapeur Bio Bournette du Vercors Verchicors Crème dessert vanille Crème végé chocolat Bio
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

2026 — NIVEAU 2 — Label Ecocert «En Cuisine»

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