En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère LE DÉPARTEMENT

Semaine 48

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026
Salade croquante au fenouil et céleri Bio Salade Bio aux lardons* Coleslaw Bio Rôti de bœuf au jus Ragoût de poisson aux poivrons Frites allumettes Pommes rissolées Petit suisse aux fruits Yaourt nature de l'Isère Fruit de saison	Radis locaux beurre Salade de chou rouge saveur sucrée Mâche au fromage Omelette Bio Bouchées Bio pois chiches et mozzarella Lasagne de butternut Bio Purée de carottes locales Bleu de Sassenage AOP Reblochon Gâteau de riz Bio Gâteau de semoule
BRETAGNE	**vendredi 27 novembre 2026**
Crème de cocos blancs Bio Salade de la mer Rillette de saumon Canard braisé au cidre et aux pommes Poisson à la sauce Bretonne aux épinards Choux fleurs Bio en gratin Haricots beurre à la Bretonne*(lardons) Saint-Paulin Tomme à l'ail des ours Far Breton Bio aux pruneaux Crêpe au sucre	Carottes rapées Bio rémoulade Salade verte Bio Endives locales Polpettes de veau sauce tomate Filet de poisson sauce à l'estragon Orecchiette au beurre Ecrasé de pommes de terre locales Fromage blanc Yaourt de l'Isère à la vanille Compote pomme / coing Bio Compote de pomme/poire 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
Viande origine UE
Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* 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!