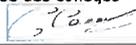
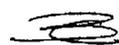


**MENU SEMAINE 35**

*Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !*

Lundi	Mardi
Jeudi 02 septembre 2021	Vendredi 03 septembre 2021
<p align="center">Rosette* cornichons</p> <p align="center">Filet de merlu sauce moutarde/crème</p> <p align="center">Farfalles râpé</p> <p align="center">Assortiment De yaourts nature et aux fruits</p> <p align="center">Assortiment fruits bio ou bio/local </p>	<p align="center">melon</p> <p align="center">Haut de cuisse poulet bio local au four </p> <p align="center">Tomates provençales</p> <p align="center">Tomme de Savoie bio </p> <p align="center">Tarte aux noix bio locales </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues  
F.Clément 

Visa diététicienne du Département  
B.Chèze 



\* ce plat contient du porc



Production locale



production bio/locale



production bio

approuvée par "testeurs du sud grésivaudan"



cuisine certifiée Ecocert



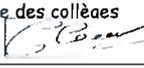
### MENU SEMAINE 36

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

Lundi 06 septembre 2021		Mardi 07 septembre 2021	
Pizza		pastèque	
pavé de saumon sauce aurore		quenelles finacières	
Gratin de potimarron bio et local 		Riz pilaf	
Fromage blanc aux fruits		Assortiment de yaourts aux fruits bio 	
Assortiment de fruits bio ou bio/local 		pêches amandes grillées	
Jeudi 09 septembre 2021		Vendredi 10 septembre 21	
salade de tomates /fêta		Salade niçoise	
Rôti de veau sauce forestière		Sauté de bœuf bio local 	
Ratatouille bio maison 		pâtes bio râpé	
Faisselle bio 		 Saint marcellin local le Murinois	
Gâteau yaourt maison/nutella		Assortiment de fruits bio ou bio/local 	
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues F.Clément 		Visa diététicienne du Département B.Chèze 	
		* ce plat contient du porc	
		Production locale	
		production bio/locale	
		production bio	
		approuvée par "testeurs du sud grésivaudan"	
		cuisine certifiée Ecocert	

menu Semaine 37

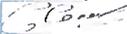
Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

Lundi 13 septembre 2021		Mardi 14 septembre 2021 PASTA PARTY	
Salade verte bio et local aux croustons 		rilette de canard*	
Haut cuisse de poulet bio au four 		Torti râpé	
Epinards bio béchamel au lait bio 		Sauce carbonara*	
Morbier		ptit louis	
Paris Brest		Assortiment de fruits bio ou bio/local 	
Jeudi 16 septembre 2021		Vendredi 17 septembre 2021	
Poireaux vinaigrette mimosa		Salade de farfales jambon tomates*	
Emincé de bœuf bio local 		Filet de poisson pané citron	
Pommes dauphines		Carottes bio sautées 	
Fromage blanc nature		Petits suisses naturels	
 Smoothie à la framboise		Glace cône	
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges F.Clément 		Visa diététicienne du Département B.Chèze 	
    			
* ce plat contient du porc Production locale production bio/locale production bio approuvée par "testeurs du sud grésivaudan" cuisine certifiée Ecocert			



### MENU SEMAINE 38

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collègues et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

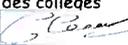
Lundi 20 septembre 2021	Mardi 21 septembre 2021
<p>Salade mais/tomates</p> <p>Filet de hoki à la provençale</p> <p>Gnocchi maison</p> <p>Faisselle</p> <p>Compote pomme myrtille bio </p>	<p>melon</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Petits pois à l'étuvé</p> <p>Kiri</p> <p>Tarte citron</p>
Jeudi 23 septembre 2021	Vendredi 24 septembre 2021
<p>Salade de riz au thon</p> <p>Blanquette de veau bio à l'ancienne </p> <p>Carottes bio persillées </p> <p>Assortiment De petits suisses aromatisés</p> <p>Assortiment de fruits bio ou bio/local </p>	<p>1/2 pamplemousse </p> <p>Saucisse de toulouse</p> <p>Potatoes</p> <p>gruyère</p> <p>Crème caramel maison</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues F.Clément </p>	<p>Visa diététicienne du Département B.Chèze </p>
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">      </div> <div style="width: 65%;"> <p>* ce plat contient du porc</p> <p>Production locale</p> <p>production bio/locale</p> <p>production bio</p> <p>approuvée par "testeurs du sud grésivaudan"</p> <p>cuisine certifiée Ecocert</p> </div> </div>	



## MENU SEMAINE 39

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

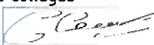
Lundi 27 septembre 2021	Mardi 28 septembre 2021
<p>Salade de riz</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Brocolis bio en gratin </p> <p>Comté</p> <p>Assortiment de fruits bio ou bio/local </p>	<p>Buffet De Crudités</p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Coquillettes bio </p> <p>camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>
Jeudi 30 septembre 2021 menu italien	Vendredi 01 octobre 2021
<p>Salade de tomate/mozzarella</p> <p>Lasagnes viande bœuf Isère  Maison</p> <p>Gorgonzola</p> <p>pana cotta maison coulis fruit</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Rôti de veau sauce brune</p> <p>Choux fleurs bio béchamel lait bio </p> <p>Buffet De fromage blanc et aux fruits</p> <p>Assortiment de fruits bio ou bio/local </p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges F.Clément 	Visa diététicienne du Département B.Chèze 
--	--

    	<p>* ce plat contient du porc</p> <p>Production locale</p> <p>production bio/locale</p> <p>production bio</p> <p>approuvée par "testeurs du sud grésivaudan"</p> <p>cuisine certifiée Ecocert</p>
---	---

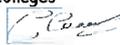
menu semaine 40

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus  
et vous souhaitent un excellent appétit !

Lundi 04 octobre 2021		Mardi 05 octobre 2021 menu automne	
<p>Salade verte bio aux croutons </p> <p>omelette bio </p> <p>Puree de lingot au bacon*</p> <p>Kiri</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade d'ebly pommes/noix /bleu</p> <p>haut de cuisse de poulet aux champignons</p> <p>gratin potimarron bio -lait bio </p> <p>Fromage blanc nature crème de marrons</p> <p>Raisins</p>		
Jeudi 07 octobre 2021		Vendredi 08 octobre 2021 L'ALSACE	
<p>avocat au thon</p> <p>Filet de poisson façon pizza</p> <p>Gratin de brocolis bio </p> <p>Assortiment De yaourts nature et aux fruits</p> <p>gâteau roulé chocolat noisette</p>	<p>flammekueche*</p> <p>Choucroute *alsacienne</p> <p>Choux /pdt</p> <p>Munster</p> <p>Assortiment de fruits bio ou bio/local </p>		
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges</p> <p>F.Clément </p>	<p>Visa diététicienne du Département</p> <p>B.Chèze </p>		
    	<p>* ce plat contient du porc</p> <p>Production locale</p> <p>production bio/local</p> <p>production bio</p> <p>approuvée par "testeurs du sud grésivaudan"</p> <p>cuisine certifiée Ecocert</p>		

**menu semaine 41**

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

Lundi 11 octobre 2021	Mardi 12 octobre 2021
<p>talmousse</p> <p>Steak fromager</p> <p>Carottes bio sautées </p> <p>Faisselle</p> <p>Assortiment de fruits bio ou bio/local </p>	<p>Radis/beurre salé</p> <p>Filet de poisson meunière/citron</p> <p>Riz pillaf</p> <p>Fourme d'ambert</p> <p>Cocktail de fruits</p>
Jeudi 14 octobre 2021 special semaine goût	Vendredi 15 octobre 2021
<p>Salade d'endives aux lardons*</p> <p>rôti de veau bio sce bleu du vercors </p> <p>Champignons sautés</p> <p>Mini yaourt à boire</p> <p>brioche maison/nutella</p>	<p>Assortiment De Cuidités(mais/betteraves/cœur de palmier )</p> <p>brandade de morue</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Plateau De fruits en stock</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges F.Clément </p>	<p>Visa diététicienne du Département B.Chèze </p>
	<p>* ce plat contient du porc</p> <p>Production locale</p> <p>production bio/locale</p> <p>production bio</p> <p>approuvée par "testeurs du sud grésivaudan"</p> <p>cuisine certifiée Ecocert</p>

## menu semaine 42

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

<u>lundi 18 octobre 2021</u>	<u>mardi 19 octobre 2021</u>
<p><i>Salade verte bio et local aux croutons</i> </p> <p><i>Filet de lieu meunière</i></p> <p><i>Epinards bio à la crème</i> </p> <p>tomme de savoie</p> <p>éclair au chocolat</p>	<p><i>avocat surimi</i></p> <p><i>chili con carné</i></p> <p><i>riz /dés de poivrons</i></p> <p>edam</p> <p>Raisin</p>
<u>jeudi 21 octobre 2021</u>	<u>vendredi 22 octobre 2021</u>
<p>potage de légumes bio </p> <p>sauté de bœuf bio </p> <p>Pommes dauphines</p> <p>camembert portion</p> <p>compote</p>	<p>Salade de petit épaautre</p> <p>Filet de poisson pané citron</p> <p>Haricots verts bio persillés </p> <p>stock fromage et laitages</p> <p>stock fruit</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,  
f.Clément

Visa diététicienne du Département  
B.Chèze 

Visa du Chef d'établissement,

-  **ce plat contient du porc**
-  **Production locale**
-  **Production bio**
-  **Production bio/local**



écrite gras italique

approuvée par "testeurs du sud grésivaudan"  
recette confectionnée dans notre cuisine

cuisine certifiée Ecocert