En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

**Semaine 50**

| lundi 7 décembre 2026 | mardi 8 décembre 2026 |
|---|---|
| Salade de chou rouge aux pommes<br>Endives<br>Salade Savoyarde à la tomme de Savoie<br>Saucisse de la Mure* aux oignons<br>Rougail de poisson<br>Crozets<br>Cœur de blé Bio<br>Fromage blanc battu<br>Yaourt aux fruits<br>Poire au sirop Bio<br>Compote de pomme/châtaigne Bio | Céleri rémoulade<br>Radis beurre<br>Pomelos<br>Escalope de dinde Viennoise<br>Omelette Bio<br>Légumes Bio sautés au boulgour<br>Haricots verts PDT Bio au beurre<br>Morbier AOP<br>Grand duc<br>Crème dessert caramel<br>Liegeois chocolat |
| **jeudi 10 décembre 2026** | **vendredi 11 décembre 2026** |
| Velouté Dubarry<br>Betteraves cuites Bio vinaigrette<br>Macédoine de légumes Bio<br>Emincé de boeuf à la Bordelaise<br>Boulettes de pois chiches Bio façon couscous<br>0<br>Farfalles Bio au beurre<br>Semoule Bio<br>Yaourt de l'Isère à la vanille<br>Faisselle<br>Fruit de saison | Salade Bio de chou blanc, poire, bleu et noix<br>Trio de crudités vinaigrette au pamplemousse<br>Salade verte locale au maïs<br>Aiguillette de poulet crousty<br>Blanquette de poisson au curry<br>Gratin de butternut Bio<br>Poêlée de légumes Bio au curry<br>Brique de chèvre locale<br>Chambaran<br>Tarte aux pommes Bio<br>Moelleux Bio à la noix de coco |

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!*