























MENU SEMAINE 21

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et la diététicienne du Département vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

<u>Lundi 18 Mai 2026</u>	<u>Mardi 19 Mai 2026</u>
<p>Salade de maïs Bio - cœur de palmier </p> <p>Parmentier au bœuf</p> <p>Fromage brie Bio (Coupe) </p> <p>Barre glacé mars</p>	<p>Taboulé Bio </p> <p>Quenelle sauce financière</p> <p>Petit pois aux oignons Bio </p> <p>Brique de vache bio local du Vercors (Coupe)  </p> <p>Crème caramel local (buffet)  </p>
<u>Jeudi 21 Mai 2026 Menu oriental 100%Bio</u>	<u>Vendredi 22 Mai 2026</u>
<p>Pastèque Bio </p> <p>Couscous bio viande Bio (merguez boulettes) </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Enrobé de chèvre oriental Bio (coupe) </p> <p>Gâteau oriental Bio (miel-amande) maison </p>	<p>Wrap au jambon*</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Poisson pané Bio</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Yaourt aromatisé vanille Bio et local (Buffet)  </p> <p>Banane Bio équitable </p>

<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges Annequin Myriam</p>	<p>Visa de la diététicienne du Département Berger julie</p>
<p>Visa du Chef d'établissement,</p>	
<p> production local</p> <p>  production bio et local</p> <p> production bio</p>	 <p>Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE</p> <p>Pour une cuisine + BIO + LOCALE + SAIN + DURABLE</p>