

## MENU SEMAINE 21

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 mai 2026</u>	<u>mardi 19 mai 2026</u>
<p style="text-align: center;">Salade céleri rémoulade Salade tartare de tomate Salade tartare de concombre</p> <p style="text-align: center;">Ravioli aux bœuf  Ravioli aux légumes </p> <p style="text-align: center;">Meule de Savoie  Bleu du Vercors </p> <p style="text-align: center;">Cocktail de fruits Poire au sirop </p>	<p style="text-align: center;">Salade de tomate  Pamplemousse au sucre</p> <p style="text-align: center;">Pilon de poulet Menu fromage Frites </p> <p style="text-align: center;">Yaourt aux fruits </p> <p style="text-align: center;">Mister freeze</p>
<u>jeudi 21 mai 2026</u>	<u>vendredi 22 mai 2026</u>
<p style="text-align: center;">Pizza des chefs</p> <p style="text-align: center;">Sauté de veau bio à la moutarde Filet de poisson sauce oseille</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts maître d'hôtel  Poêlée mexicaine</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature  </p> <p style="text-align: center;">Fruits</p>	<p style="text-align: center;">Salade strasbourgeoise * Pépinette en salade  Salade de lentilles de l'Isère  </p> <p style="text-align: center;">Andouillette à la dijonnaise *  Filet de poisson meunière</p> <p style="text-align: center;">Tomate provençale  Courgettes au pesto </p> <p style="text-align: center;">Saint Marcellin  Bournette  </p> <p style="text-align: center;">Plateau de desserts</p>

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du Chef d'établissement,

\* ce plat contient du porc

Visa de la Diététicienne,

production locale :

production locale bio :

production bio :

