










































# MENUS COLLEGE DU 1er SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale

Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité














































lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020 <b>100 % frais</b>	vendredi 4 septembre 2020
	<b>Rentrée des 6èmes</b>	<b>Rentrée des 5èmes, 4èmes et 3èmes</b>	Rosette
	Salade de tomates  Carottes râpées	<b>Melon charentais</b>  <b>Pastèque</b>	Saucisson à l'ail Roulade de volaille
	Steak haché grillé  Boulettes de veau sauce tomate	<b>Filet de poisson frais "livré du jour"</b>  <b>Sauté de bœuf au poivre BIO (isère)</b>  	Filet de lieu, sauce citron  Filet de merlu, beurre rouge
	Farfalle Blé pilaf	<b>Gratin de courgettes BIO (isère)</b>  	Riz BIO aux légumes du soleil 
	Fromage blanc Camembert BIO 	<b>Yaourt nature</b> <b>Edam</b>	Yaourt nature Croc'lait
	Compote de pomme Compote pomme-framboise	<b>Gâteau au chocolat</b>  <b>Gâteau noix de coco</b>	Corbeille de fruits de saison  
lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020 <b>100 % frais</b>	vendredi 11 septembre 2020
Salade de torti tricolores Taboulé aux raisins secs Salade de riz aux olives	Pain BIO   Concombres Carottes râpées  Salade de tomates	<b>Salade verte</b>  <b>Emincé de radis à l'estragon</b>  <b>Pamplemousse</b>	Pizza aux trois fromages Feuilleté du pêcheur Crêpes aux champignons
Dos de colin dieppoise  Cuisse de poulet rôtie	Rôti de porc à la moutarde (Rhône-Alpes-Auvergne)   Rôti de dinde au paprika	<b>Rôti de veau au Porto (Rhône-Alpes-Auvergne)</b>   <b>Filet de poisson frais "livré du jour"</b> 	Filet de cabillaud, sauce vierge  Filet de lieu, beurre blanc
Gratin de chou-fleur Ratatouille	Lentilles BIO  Petits pois BIO 	<b>Pommes château BIO (Isère)</b>  	Haricots verts Gratin de blettes
Yaourt aromatisé Emmental (coupe)	Saint-Paulin Tomme de Savoie (coupe)	<b>Gouda BIO</b>  <b>Carré Roussot (coupe)</b>	Yaourt vanille BIO  Samos
Corbeille de fruits de saison  	Compote de pomme BIO  Compote pomme-poire BIO 	<b>Panna cotta coulis exotique</b>  <b>Entremets au citron</b>	Corbeille de fruits de saison  



# MENUS COLLEGE DU 1er SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale  
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité






































lundi 14 septembre 2020		mardi 15 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020 100 % frais	vendredi 18 septembre 2020
Salade de maïs	Pain BIO	Salade verte	Pastèque 	Jambon blanc
Salade de lentilles	 	Avocat	Melon charentais 	Saucisson à l'ail
Haricots rouges			Pamplemousse	Roulade de volaille
Cordon bleu de volaille		Filet de merlu bonne-femme 	Filet de poisson frais "livré du jour" 	Quenelles BIO (Drôme) sauce suprême  
Poisson pané		Filet de lieu grenobloise	Sauté de bœuf BIO (Isère) à la provençale  	Œufs durs en meurette
Cordiale de légumes		Coquillettes BIO (Savoie)  	Carottes braisées BIO (Isère)  	Semoule
Chou vert braisé		Pommes purée	Fromage blanc	Riz pilaf
Carré frais		Cantal (coupe)	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre (coupe)
Yaourt nature		Edam	Gâteau aux amandes 	Saint-Marcellin (coupe)
Corbeille de fruits de saison  		Flan vanille nappé caramel	Gâteau aux noix	Corbeille de fruits de saison  
Flan au chocolat				
lundi 21 septembre 2020		mardi 22 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020 100 % frais	vendredi 25 septembre 2020
Feuilleté au fromage	Pain BIO	<b>MENU VEGETARIEN</b>	Terrine de légumes sauce cocktail 	Salade de tomates 
Feuilleté du pêcheur	 	Pomelo	Poivron grillé 	Céleri vinaigrette
Crêpes aux champignons		Bouquet de verdure 	Betteraves BIO  	Concombres
Rôti de porc forestière (Rhône-Alpes-Auvergne)  		Chili sin carne Riz aux oignons	Spaghetti bolognaise fromage râpé 	Filet de lieu sauce hollandaise 
Filet de cabillaud, sauce citron 		Galette de lentilles, boulgour et légumes	Filet de poisson frais "livré du jour" Spaghetti 	Rôti de dinde au jus
Brocoli BIO 		Bleu du Vercors (coupe)	Emmental (coupe)	Lentilles aux dés de carottes
Haricots verts BIO 		Munster (coupe)	Yaourt nature BIO 	Yaourt citron BIO 
Croc'lait		Compote de pomme BIO 	Corbeille de fruits de saison  	Yaourt velouté aux fruits
Yaourt aromatisé		Compote pomme-poire BIO 		Tarte aux pommes
Corbeille de fruits de saison  				Tarte aux abricots



# MENUS COLLEGE DU 1er SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale  
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité


























lundi 28 septembre 2020		mardi 29 septembre 2020		jeudi 1 octobre 2020		100 % frais		vendredi 2 octobre 2020	
Concombres 		Macaroni BIO aux olives 		Salade verte 		Pain BIO 		Rosette	
Carottes râpées 		Taboulé marocain		Avocat 				Saucisson à l'ail	
Tomates		Riz antiboise		Pamplemousse				Roulade de volaille	
Rôti de veau au paprika 		Diot de Savoie 		Filet de poisson frais "livré du jour" 		Filet de poulet "classe A" sauce balsamique 		Filet de cabillaud beurre blanc 	
Rôti de bœuf au poivre vert		Saucisses de volaille						Pavé de saumon au citron	
Pommes frites		Ratatouille niçoise		Gratin de carottes et navets BIO (Isère) 				Penne	
Pommes campagnardes		Brocoli		Yaourt aromatisé				Riz pilaf	
Comté		Yaourt nature		Samos				Yaourt vanille BIO 	
Saint-Marcellin (coupe)		Camembert (coupe)		Gâteau noix de coco 		Gâteau au praliné 		Carré Roussot (coupe)	
Crème chocolat BIO 		Corbeille de fruits de saison 						Corbeille de fruits de saison 	
Liégeois au café BIO 									
lundi 5 octobre 2020		mardi 6 octobre 2020		jeudi 8 octobre 2020		100 % frais		vendredi 9 octobre 2020	
Buffet de féculents		Buffet de crudités 		Buffet de cuites 				Salade verte	
Pain BIO 								Avocat	
Omelette au fromage		Aiguillettes de saumon meunière		Sauté de dinde fermière BIO sauce normande 		Filet de poisson frais "livré du jour" 		Pamplemousse	
Omelette à la ciboulette		Aiguillettes de poulet croustillantes						Rôti de veau au jus 	
Blettes à la tomate		Riz tomate aux dés de tomate		Polenta gratinée				Rôti de bœuf à la provençale	
Epinards béchamel								Chou-fleur BIO en persillade 	
Fromage blanc		Carré frais BIO 		Yaourt nature sucré				Aubergines BIO au cumin 	
Cantal (coupe)		Edam (coupe)		Tomme de Savoie (coupe)				Saint-Nectaire	
Corbeille de fruits de saison 		Compote de pomme		Corbeille de fruits de saison 				Yaourt nature BIO 	
		Compote pomme-passion						Millefeuille	
								Paris-Brest	



## MENUS COLLEGE DU 1er SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2020

Elaborés par Philippe Chesney, gérant de la cuisine centrale  
Validés par Estelle Blanchet, diététicienne responsable qualité



lundi 12 octobre 2020		mardi 13 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020 100 % frais	vendredi 16 octobre 2020		
Friand au fromage	<u>Pain BIO</u>	Salade verte aux croûtons	<b>Buffet de crudités</b>	Buffet de cuisinés		
Feuilleté du pêcheur	 	Coleslaw aux raisins secs 				 
Crêpes aux champignons		Céleri rémoulade aux noix				
Rôti de porc au paprika (Rhône-Alpes-Auvergne)  	Filet de merlu, sauce Aurore 	Filet de veau au jus (Rhône-Alpes-Auvergne)	Filet de poisson frais "livré du jour" 	Steak haché grillé 		
Dos de colin au citron 	Filet de lieu grenobloise 	Torsades BIO (Savoie)  	Poêlée de légumes du moment BIO (Isère)  	Boulette de veau marengo		
Haricots verts	Boulgour pilaf	Yaourt nature sucré	Yaourt vanille BIO (Savoie)  	Pommes frites		
Haricots beurre	Emmental (coupe)	Liégeois au chocolat	Fromage blanc	Pommes campagnardes		
Bûchette mi-chèvre (coupe)	Yaourt nature sucré	Liégeois à la vanille	<b>Financier aux framboises</b> 	Yaourt aromatisé		
Camembert (coupe)			<b>Financier aux myrtilles</b>	Saint-Marcellin (coupe)		
Corbeille de fruits de saison  				Corbeille de fruits de saison 