



En Cuisine
On veut du bio à la cantine!



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 21

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026
<p>Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque </p> <p>Ravioli de légumes </p> <p>Tomme des chalets Bio </p> <p>Bleu de Sassenage Bio </p> <p></p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Tartare de tomates Avocat vinaigrette Pastèque </p> <p> Steak haché sauce poivrade Steak du fromager Bio </p> <p></p> <p>Coquillettes Bio au beurre </p> <p>Pommes Grenaille </p> <p>Verchicors Bio </p> <p>Tomme des Bauges </p> <p></p> <p>Pêche au sirop Poire au sirop Bio </p>
jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Radis beurre Salade à la Mexicaine Salade César au poulet </p> <p> Rôti de gigot d'agneau au romarin Filet de poisson meunière </p> <p>Carottes aux lentilles corail Bio </p> <p>Epinards Bio à la crème </p> <p></p> <p>Gouda Comté AOP </p> <p> (Clafoutis Bio) aux cerises locales </p> <p>Lingot créole</p>	<p>Pizza Bio </p> <p>Croque fromage Tarte aux (légumes du soleil Bio) </p> <p></p> <p> Rôti de porc* Bio au jus </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Purée de chou-fleur Bio au fromage frais au curry </p> <p>Poêlée Basquaise Bio </p> <p>Yaourt aux fruits mixés Bio </p> <p></p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>



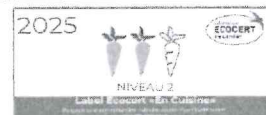
Viande origine France
Viande origine UE



Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* Ce plat contient du porc



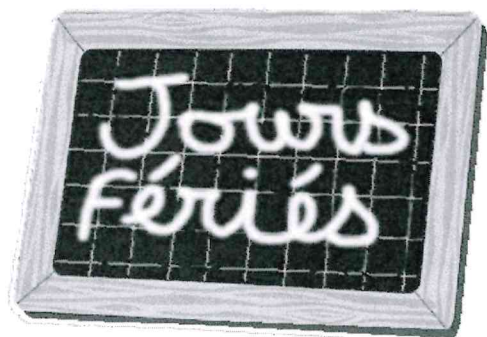
Production locale
Production Bio




Toute l'équipe de la cuisine mutualisée et les agents des collèges vous souhaitent un excellent appétit!

Semaine 22



lundi 25 mai 2026





mardi 26 mai 2026


Salade de concombre à la coriandre 

Salade verte

Tomates Bio vinaigrette  



 Hachis parmentier au bœuf de l'Isère 

Lasagne de légumes tomates basilic Bio 



Plateau de fromages



Corbeille de fruits


jeudi 28 mai 2026

Croq'Mais Bio 

Salade à la Libanaise

Macédoine de légumes Bio 



 Emincé de poulet au curry/coco
Bouchées Bio tomates & mozzarella sauce tomate



Riz Basmati Bio 

Gnocchi Sarde 




 Epoisses AOP


St Félicien Bio 




Barre glacée



vendredi 29 mai 2026

Salade de lentilles Bio 

Taboulé Bio 



Salade de (pâtes Bio) 





 Rôti de veau au beurre de thym 


Filet de poisson sauce salsa verde




Printanière de légumes Bio  


Ratatouille Bio locale  



Yaourt aromatisé de l'Isère abricot 

Yaourt nature sucré de l'Isère 



Cerises 

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,

C.BASSET 

Visa de la Diététicienne,

J.BERGER 



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs



Viande origine UE

*

Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio





























































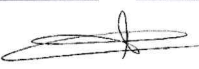
Toute l'équipe de la cuisine mutualisée et les agents des collèges vous souhaitent un excellent appétit!






En Cuisine 
On veut du bio à la cantine !

isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 23

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026
<p>Concombre à la Bulgare </p> <p>Pastèque</p> <p> Salade verte Bio Lyonnaise* </p> <p></p> <p> Chipolatas grillées de l'Isère* </p> <p>Dhal de lentilles corail Bio </p> <p></p> <p>Ecrasé de pommes de terre Bio  </p> <p>Boulgour Bio </p> <p></p> <p>Yaourt nature sucré de l'Isère </p> <p>Yaourt de l'Isère au citron </p> <p></p> <p>Compote pomme / myrtille Bio </p> <p>Compote de pommes/abricots Bio </p>	<p>Melon Jaune</p> <p>Tomates Bio mozzarella au basilic </p> <p>Salade Bio Portugaise </p> <p></p> <p> Poulet Bio aux épices </p> <p>Fish'n chips</p> <p></p> <p>Frites Bio </p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p>Emmental Bio </p> <p>Mimolette</p> <p></p> <p>Tarte au citron</p> <p> Cake moelleux Bio au miel, pêches et aux abricots </p>
jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Salade de riz Bio </p> <p>Salade de perle</p> <p>Salade de maïs et haricots rouges Bio à la Mexicaine </p> <p></p> <p> Boulettes d'agneau Bio en tajine </p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p></p> <p>Tajine de légumes Bio </p> <p>Haricots vert Bio sautés à l'ail </p> <p>Ossau irathy</p> <p>Reblochon AOP </p> <p></p> <p>Fraises </p>	<p> Rosette de Lyon * </p> <p>Houmous Bio </p> <p>Ceufs durs Bio </p> <p></p> <p> Sauté de veau à la Provençale </p> <p>Filet de poisson à la Méditerranéenne</p> <p></p> <p>Aubergines Bio alla Parmigiana </p> <p>Purée de courgettes Bio </p> <p></p> <p>Fromage blanc Bio  </p> <p>Yaourt aux fruits  </p> <p></p> <p>Cerises </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>

 Viande origine France  Pâtisserie fabriquée par nos chefs
 Viande origine UE * Ce plat contient du porc

 Production locale
 Production Bio



Toute l'équipe de la cuisine mutualisée et les agents des collègues vous souhaitent un excellent appétit!



En Cuisine
On veut du bio à la cantine!



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 24

lundi 8 juin 2026

mardi 9 juin 2026

Pizza Bio

Feuilleté aux fromages

Clafoutis Bio courgette, tomate, chèvre



Palette de porc sauce moutarde*

Crousti mozzarella Bio



Ratatouille Bio

Pisto Manchego Espagnol Bio

Tomme de montagne

Crottin de chèvre du Vercors Bio



Fraises

Betterave rouge Bio

Salade de cœurs de palmier, radis et vinaigrette au sésame

Macédoine de légumes Bio



Bolognaise au bœuf de l'Isère

Bouchées Bio pois chiches



Conchiglie Bio

Cœur de blé Bio



Moucherolle

Tomme de brebis du Mont-aiguille



Crème dessert végétale chocolat Bio/local

Flan nappé caramel

jeudi 11 juin - COUPE DU MONDE

vendredi 12 juin 2026



Pico de gallo

Salade Mexicaine

Guacamole et ses tortillas



Mijoté de veau à l'érable et aux pommes

Chaudrée de fruits de mer



Purée de carottes Bio au sirop d'érable

Haricots verts Bio aux amandes



Bleu du Vercors Bio

Gouda



Butterscotch brownie Bio sauce caramel (sans chocolat)

Cookie

Salade boulgour lentilles Bio façon taboulé

Salade de riz et pois chiches Bio aux herbes

Salade de pommes de terre Bio façon Niçoise



Rôti de bœuf sauce poivre

Filet de poisson meunière



Jardinière de légumes Bio

Poêlée méridionale Bio



Plateau de fromages



Corbeille de fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,
C. BASSET

Visa de la Diététicienne,
J. BERGER



Viande origine France
Viande origine UE



Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* Ce plat contient du porc



Production locale
Production Bio



Toute l'équipe de la cuisine mutualisée et les agents des collèges vous souhaitent un excellent appétit!