



En Cuisine 
On veut du bio à la cantine !

isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 25

lundi 15 juin 2026

-  Salade Bio à l'Italienne * 
- Tomates Bio au basilic 
- Carottes râpées Bio Waldorf  
-  Poulet Bio au jus  
- Carré de seitan Bio sauce tartare 
- Brocolis Bio à l'ail 
- Carottes Bio persillées  
- Coulommiers Bio 
- Brie Bio 
-  Riz au lait Bio 
- Gâteau de semoule Bio 

mardi 16 juin 2026

- Radis beurre
- Salade verte bio aux croutons 
- Salade de concombre sauce à la Grecque 
-  Sauté de veau aux champignons 
- Filet de poisson sauce Margery
- Petit pois Bio au jus 
- Poêlée Bio Parisienne 
- Brique de chèvre 
- Tomme blanche
- Millefeuille
-  Fondant aux pêches Bio 

jeudi 18 juin 2026

- Asperges mayonnaise
- Caviar d'aubergines locales 
- Salade de brocolis, pois chiches Bio et tahini 
-  Emincé de bœuf Stroganoff 
- Filet de poisson bouillon Thaï
- Gratin Dauphinois Bio  
- Riz Bio Pilaf 
- Cantal 
- Carré de l'Est
- Abricot

vendredi 19 juin 2026

- Melon
- Melon jaune
- Melon vert
- Pizza Bio 
- Croque fromage
- Salade de riz et Ratatouille froide Bio locale 
- Salade de haricots verts et pois chiches aux œufs Bio 
- Barre glacée
- Biscuit

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

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER



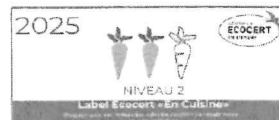
Viande origine France
Viande origine UE



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!



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 26

lundi 22 juin 2026

Salade de tomates et maïs Bio

Coleslaw Bio

Salade Sicilienne Bio

guez locale

Tomate farcie végé

Semoule Bio

Blé Bio

Yaourt nature sucré

Yaourt aux fruits Bio

Ananas tranche au sirop

Cocktail de fruits au Sirop

mardi 23 juin 2026

Salade de radis roses et concombre

Salade Thaï

Pastèque

Epaule d'agneau rôti

Poisson meunière

Flageolets et carottes Bio

Ratatouille Bio

Crottin de chèvre Bio

Verchicors

Clafoutis aux abricots Bio

Tarte aux framboises

jeudi 25 juin 2026

Jambon cornichon*

Cocktail de crevettes

Œufs durs Bio

Bœuf sauté à la Provençal

Gnocchi aux légumes du soleil Bio

Gnocchi Bio

Tomme de Yenne Bio

Moucherolle Bio

Fruit de saison

vendredi 26 juin 2026

Taboulé Bio

Salade western Bio

Salade de pommes de terre Bio

Rôti de dinde aux herbes de Provence

Poisson sauce aurore

Courgettes Bio sautées à l'ail et au thym

Haricots verts Bio persillés

Yaourt aromatisé cerise

Yaourt nature Bio

Fruit de saison

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

*

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 27



lundi 29 juin 2026

Melon
Tomate Bio au basilic 



 Chili con carné au bœuf Bio 
Chili sin carné Bio 



Riz pilaf Bio 



Yaourt aux fruits mixés



Compote de pomme/poire Bio  
Compote de pommes / fraise Bio  

mardi 30 juin 2026

Crudités burger



 Cheese burger
Burger végétal



Frites allumettes

Potatoes



Yaourt à boire



Barre glacée

jeudi 2 juillet 2026

Salade de concombre



Pizza



Salade de perle



Yaourt sucré



Fruit de saison

vendredi 3 juillet 2026

Tomate cerise



Pan Bagnat au thon



Chips

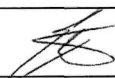


Kiri



Gaufre Liégeoise

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!