



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 36

lundi 31 août 2026

mardi 1 septembre 2026

Tomates anciennes Bio au basilic



Salade locale aux noix Bio



Pastèque Bio



BOC

Emincé de poulet Bio Basquaise



Truite à la Grenobloise

BOC

Tagliatelles Bio



Gratin Dauphinois Bio



BOC

Moucherolle Bio



Bleu de Sassenage



BOC

Glace locale et Bio au Kiwi



Glace locale et Bio aux Fraises



jeudi 3 septembre 2026

vendredi 4 septembre 2026

Carottes rapées Bio au citron



Concombre fromage blanc ciboulette



Radis beurre

BOC

Rôti de porc label rouge au jus*

Omelette Bio



BOC

Ratatouille Bio



Poêlée de haricots plats et petits pois Bio au beurre



BOC

Yaourt aromatisé de l'Isère



Yaourt aux fruits



BOC

Gâteau moelleux aux pêches Bio



Fondant chocolat

Salade de haricots rouges Bio



Salade de pâtes Bio Méditerranéenne



Taboulé Bio



BOC

Rôti de veau aux deux moutardes



Filet de poisson à la panure Bio



BOC

Printanière de légumes Bio



Curry d'aubergine Bio



BOC

Carré du Trièves Bio



Crottin de chèvre Bio du Vercors



BOC

Fruit de saison



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

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

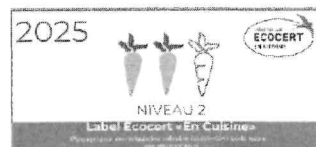
Viande origine UE

* Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio



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



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 37

lundi 7 septembre 2026

Carottes et céleri rémoulade Bio 
Salade de radis tomates maïs
Salade Fromagère du Berger

BOC

 Gardiane de bœuf Bio Camarguaise 
Filet de poisson à la crème d'oseille

BOC

Riz de Camargue

Pommes vapeur Bio  

BOC

Fromage blanc Bio  

Yaourt à la châtaigne Bio  

BOC

Compote de pomme / fraise Bio  

Compote pomme / myrtille Bio  

mardi 8 septembre 2026

Salade Méditerranéenne

Salade Shirazi

Tomates Bio 

BOC

 Sauté d'agneau façon couscous
Méli-mélo de poisson à la Normande

BOC

Semoule Bio 

Coquillettes Bio au beurre 

BOC

Fromage de chèvre frais enrobé Bio  

Verchicors Bio  

BOC

Crème dessert caramel

Liegeois chocolat Bio 

jeudi 10 septembre 2026

Avocat vinaigrette

Salade verte locale 

Melon

BOC

Tomate farcie végé

Carré de seitan Bio sauce tartare 

BOC

Flageolets aux légumes du soleil Bio 

Curry de courgettes et pois chiches Bio  

BOC

Emmental Bio 

Grand duc de Chartreuse  

BOC

Gâteau aux poires et noix Bio 

Eclair chocolat

vendredi 11 septembre 2026

Chou fleur Bio Mimosa 

Tzatziki à la betterave rouge Bio  et au sésame

Haricots verts Bio Niçois 

BOC

 Hachis parmentier au bœuf de l'Isère 

Raviolis emmental basilic Bio sauce tomate

BOC

Emmental rapé

BOC

Yaourt aux fruits Bio  

Petit Suisse aux fruits Bio 

BOC

Raisin de l'Isère 

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

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

* Ce plat contient du poisson



Production locale

Production Bio

