



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 38

lundi 14 septembre 2026

Salade d'Automne

Tomates Bio



Rémoulade Bio de pomme verte, chou rouge et carotte



BOCS



Rôti de bœuf sauce piquante

Poisson sauce aux petits légumes

BOCS

Brocolis Bio



Poêlée rustique Bio aux pois gourmands



BOCS

Tomme de Yenne Bio



Brie Bio



BOCS

Semoule au caramel



Riz au lait Bio



mardi 15 septembre 2026

Salade de lentilles Bio



Salade de pâtes Bio Marco Polo



Salade de pomme de terre Bio



BOCS

Omelette aux fines herbes

Quenelles Bio à la Lyonnaise



BOCS

Légumes Bio à la Niçoise



Haricots beurre

BOCS

Yaourt local aux fruits



Petit suisse

BOCS

Beignet chocolat



Cake Bio aux pralines



jeudi 17 septembre 2026



Terrine de la Mure aux champignons*



Jambon blanc cornichon*

Œuf dur Bio mayonnaise



BOCS



Sauté de veau Marengo



Filet de poisson aux herbes



BOCS

Fusilli Bio



Blé Bio Pilaf



BOCS

Yaourt aromatisé abricot Bio de l'Isère



Fromage blanc Bio



BOCS

Fruit de saison



vendredi 18 septembre 2026

Poireaux vinaigrette



Salade de carottes, courgettes cuites à l'Indienne



Salade de champignons à la Grecque

BOCS



Emincé de poulet Bio aux olives



Chili sin carne Bio



BOCS

Céréales gourmandes Bio



Riz Basmati Bio



BOCS

St Marcellin



Le Chambaran



BOCS

Fruit de saison



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

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



V viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

V viande origine UE

* Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio



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



Semaine 39

lundi 21 septembre - Automne	mardi 22 septembre 2026
Salade d'automne aux betteraves rouges Bio et confit d'oignons  Endives aux pommes  Velouté d'automne Bio carottes, patate douce, châtaignes   Rôti de veau aux champignons des bois  Filet de poisson sur lit de poireaux   Gratin de butternut Bio Poêlée d'automne aux légumes verts Bio    Tomme de Croé Bio  Tomme à l'ail des ours   Tarte aux pommes Bio   Quatre-quarts d'automne Bio 	Crêpe au fromage Pizza Bio   Tarte aux champignons poireaux et lardons Bio*    Rôti de dinde au jus Bouchées Bio pois chiches et mozzarella   Méli-mélo de légumes et céréales Bio  Poêlée de carottes Bio   Yaourt nature sucré de l'Isère  Yaourt aromatisé   Fruit de saison 
jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Salade Maraîchère  Salade Marocaine Tartare de légumes   Carbonade de bœuf Bio  Mijoté de poisson curry et lait de coco  Polenta crémeuse  Cœur de blé Bio   Plateau de fromages  Corbeille de fruits	Salade Harmonie Bio (chou rouge, maïs)  Tomates locales vinaigrette   Salade Bio aux Amandes grillées   Poulet Bio aux épices  Galette végétarienne Bio   Frites Bio  Pommes rissolées Bio   Délice de Chartreuse  Emmental Bio   Compote de pomme/poire Bio  Pêche au sirop Bio 
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  Viande origine UE * Ce plat contient du porc	Production locale  Production Bio  2025   NIVEAU 2 Label ECOCERT bon cuisine

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