

Semaine 40



lundi 28 septembre 2026

Salade Thaï Bio 
Endives aux noix de Grenoble 
Gaspacho vert Bio 

 Rougail saucisses* 
Dhal de lentilles corail Bio 

Riz Bio Pilaf 
Boulgour Bio 

 Abondance AOP 
Estival de Chartreuse 

Crème dessert végétale chocolat Bio 
Crème caramel Bio 

mardi 29 septembre 2026

Rilette de thon
 Rosette de Lyon* 
Oeuf dur mayonnaise

 Lasagne au bœuf de l'Isère 
Lasagne de légumes Bio 

Tomme de brebis 
 Fourme d'Ambert AOP 

Fruit de saison 

jeudi 1 octobre 2026

Salade de tomates Bio 
Salade Madrilène
Salade composée à l'avocat

 Jambon cuit sauce moutarde*
Filet de poisson et sa sauce basilic

Duo haricots Bio 
Poêlée douce au butternut et à la patate douce Bio 

Fromage blanc Bio à la confiture de fraise 
Fromage blanc Bio à la confiture d'abricot 

Donut
 Gâteau Ardéchois Bio 

vendredi 2 octobre 2026

Taboulé Bio 
Salade de pommes de terre Bio Strasbourgeoise*
Pois chiches Bio en salade 

 Emincé de bœuf au paprika 
Poisson à la Bordelaise

Choux fleurs Bio en gratin 
Jardinière de légumes Bio 

 Cantal AOP 
Reblochon 

Poire 

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 porc



Production locale

Production Bio





En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 41

lundi 5 octobre 2026

Guacamole et ses tortillas
Carottes rapées Bio au citron
 Salade aux lardons*
☞☞☞
 Rôti de bœuf sauce aux poivres
Fish'n chips
☞☞☞
Potatoes
frites allumettes
☞☞☞
Yaourt
Faisselle
☞☞☞
Cocktail de fruits au Sirop
Poire Bio au chocolat

mardi 6 octobre 2026

Nems
 Tarte au potimarron Bio
Accras de morue
☞☞☞
 Rôti de porc Bio à la sauge*
Omelette Bio
☞☞☞
Salsifis à la tomate
Courgettes Bio sautées au pesto
☞☞☞
La Tavaillarde Bio
Ossau-iraty AOP
☞☞☞
Fruit de saison

jeudi 8 octobre 2026

Tomate Bio
Céleri rémoulade Bio
Chou rouge Bio et dés d'emmental
☞☞☞
 Poulet Bio à la Normande
Pavé du fromager Bio
☞☞☞
Poêlée légumes Bio aux champignons
Carottes Bio à la persillade et crème
☞☞☞
Brie Bio
Saint Nectaire
☞☞☞
Flan pâtissier
 Gâteau moelleux aux noix Bio

vendredi 9 octobre 2026

Salade de betteraves Bio à la vinaigrette
Salade haricots verts Bio à la Niçoise
Choux fleurs local mimosa
☞☞☞
 Sauté de veau façon Grand-Mère
Poisson sauce Basquaise
☞☞☞
Ecrasé de pommes de terre Bio
Farfalles Bio au beurre
☞☞☞
Yaourt aromatisé de l'Isère framboise
Yaourt de l'Isère à la vanille
☞☞☞
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,



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 collèges et la diététicienne vous souhaitent un excellent appétit!

En Cuisine

On veut du bio à la cantine !



isère

LE DÉPARTEMENT

Semaine 42

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Velouté de potimarron

Salade de brocolis, pommes et noix Bio

Poireaux vinaigrette

Saucisse de la Mure*

Filet de poisson à la Grenobloise

Polenta crémeuse

Gratin Dauphinois Bio

Tomme de Sainte Luce Bio

Moucherolle Bio

Assortiment de pommes de l'Isère

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade d'endives à l'Estival de Chartreuse

Salade de panais Bio

Chou rouge Bio vinaigrette à l'huile de noisette

Emincé de poulet Bio sauce crème

Quenelle de brochet sauce Nantua

Blettes béchamel gratinées

Haricots vert Bio sautés à l'ail

Carré du Trièves Bio

Cervelle de Canut

Bugnes Lyonnaise

Clafoucake d'Auvergne aux pommes Bio

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Salade verte locale

Salade de carottes et pois chiches Bio

Céleri rémoulade Bio

Déli-flette* (tartiflette au délice de Chartreuse)

Croziflette végé aux poireaux et champignons Bio

Fromage blanc Bio

Yaourt de l'Isère aux fruits

Compote pomme / myrtille Bio

Compote de pomme/châtaigne Bio

SEMAINE DU GOÛT ISÈRE

Rillettes de thon

Rosette de Lyon

Œuf dur mayonnaise

Steak haché sauce moutarde

Carré de seitan Bio sauce tartare

Gratin de butternut Bio

Epinard Bio à la crème

Plateau de fromages

Corbeille de fruits

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 porc



Production locale

Production Bio



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

En Cuisine 
On veut du bio à la cantine !

isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 45

<i>lundi 2 novembre 2026</i>	<i>mardi 3 novembre 2026</i>
Salade verte "locale"  Pomelos et sucre Panais Bio rémoulade    Tacos au bœuf de l'Isère  Fajitas de haricots rouges Bio à la Mexicaine   Frites allumettes Potatoes  Emmental Bio  Moucherolle   Flan vanille caramel Mousse au chocolat	Velouté de poireaux locaux  Guacamole Houmous de betterave   Sauté de poulet label rouge au paprika  Filet de poisson crème de potimarron et lait de coco  Gnocchi Sarde Riz Bio   Yaourt Bio  Yaourt arôme pêche/groseille local   Fruit de saison 
<i>jeudi 5 novembre 2026</i>	<i>vendredi 6 novembre 2026</i>
Rillettes de thon Rosette de Lyon *  Oeuf dur mayonnaise  Bœuf Marengo Bio  Gratin de la mer  Blé aux petits légumes Bio  Ratatouille d'hiver Bio   Fromage blanc Bio  Yaourt aromatisé de l'Isère   Donut  Cake Bio aux speculoos 	Salade des fermes aux pommes de terre Bio   Taboulé Bio à la menthe  Pois chiches Bio en salade    Epaule d'agneau rôtie à l'ail Filet de poisson sauce Créole  Purée de brocolis Bio  Haricots plats Bio à l'Espagnole   Bleu de sassenage  Carré de l'Est  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,



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs



Viande origine UE

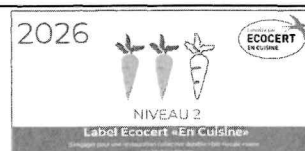
*

Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio



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



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



isère
LE DÉPARTEMENT

Semaine 46

<i>lundi 9 novembre 2026</i>	<i>mardi 10 novembre 2026</i>
Endives aux noix de Grenoble  Céleri rémoulade  Salade Niçoise façon Escoffier (version végétarienne)  Omelette Bio  Quenelle nature Bio à la Lyonnaise  Haricots Beurre  Potimarron et épinards Bio  Yaourt à la vanille  Fromage blanc aux fruits  Tarte au chocolat  Moelleux Bio à la châtaigne 	Salade de chou-fleur locale sauce gribiche  Betterave maïs Bio  Velouté de légumes d'Antan Bio  Rôti de dinde à la forestière  Steak Bio végétal  Duo de crozets  Pommes de terre grenaille  Petit Suisse  Yaourt aromatisé  Fruit de saison 
<i>jeudi 12 novembre 2026</i>	<i>vendredi 13 novembre 2026</i>
Mâche aux crêtons  Radis beurre  Carottes rapées et maïs Bio  Boulettes d'agneau aux petit légumes  Filet de poisson pané Bio  Légumes d'Automne Bio  Fondue de poireaux  Tomme Cailladou aux herbes  Tomme fermière du Plan  Tarte poire bourdalou  Muffin chocolat 	Salade Bio  Panais Bio vinaigrette  Salade de chou blanc Bio à la moutarde et miel  Carbonnade de bœuf local  Poisson en Bouillabaisse  Riz Pilaf Bio  Pomme Vapeur Bio  Bournette du Vercors  Verchicors  Crème dessert vanille  Crème végé chocolat 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

2026



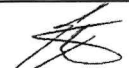
ECOCERT
en cuisine

NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

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

Semaine 47

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026
Salade à l'Italienne * Pain de sucre  Carottes rapées Bio au citron   Nuggets de poulet Steack du fromager Bio  Petits pois au jus Epinards Bio à la crème  Château de Queyras Bio   Tomme crémeuse de Yenne  Gaufre au chocolat  Gâteau au miel Bio  	Jambon blanc cornichon*  Terrine de légumes Rillette de thon  Bolognaise au bœuf de l'Isère  Bolognaise de lentilles corail Bio  Pennes Bio  Emmental râpé Fromage blanc aux fruits Bio   Yaourt aromatisé Fruit de saison 
jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Endives aux oeufs  Chou rouge à la fêta et vinaigrette ciboulette/balsamique  Salade Bio   Sauté de porc label rouge au chorizo*  Filet de poisson Sicilienne Farfalles au beurre  Gnocchi Bio  Grand duc  Tomme de Brebis Locale  Compote de pomme / fraise Bio   Compote pomme / myrtille Bio  	Pizza Mozzarella Croisillon emmental  Tarte Savoyarde Bio *    Sauté de veau aux champignons  Filet de poisson au safran Gratin de potimarron  Embeurrée de choux vert  Plateau de fromages Corbeille de fruits
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



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