En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère LE DÉPARTEMENT

Semaine 48

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026
Salade croquante au fenouil et céleri Bio Salade Bio aux lardons* Coleslaw Bio Rôti de bœuf au jus Ragoût de poisson aux poivrons Frites allumettes Pommes rissolées Petit suisse aux fruits Yaourt nature de l'Isère Fruit de saison	Radis locaux beurre Salade de chou rouge saveur sucrée Mâche au fromage Omelette Bio Bouchées Bio pois chiches et mozzarella Lasagne de butternut Bio Purée de carottes locales Bleu de Sassenage AOP Reblochon Gâteau de riz Bio Gâteau de semoule
BRETAGNE	**vendredi 27 novembre 2026**
 Crème de cocos blancs Bio Salade de la mer Rillette de saumon Canard braisé au cidre et aux pommes Poisson à la sauce Bretonne aux épinards Choux fleurs Bio en gratin Haricots beurre à la Bretonne*(lardons)  Saint-Paulin Tomme à l'ail des ours Far Breton Bio aux pruneaux Crêpe au sucre	Carottes rapées Bio rémoulade Salade verte Bio Endives locales Polpettes de veau sauce tomate Filet de poisson sauce à l'estragon Orecchiette au beurre Ecrasé de pommes de terre locales Fromage blanc Yaourt de l'Isère à la vanille Compote pomme / coing Bio Compote de pomme/poire 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
Viande origine UE
Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* 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!

En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère LE DÉPARTEMENT

Semaine 49

lundi 30 novembre 2026

Panais Bio sauce moutarde

Salade Bio

Crème de potimarron Bio aux châtaignes

Blanquette de poulet à l'ancienne

Gratin de la mer

Boulgour Bio

Riz Pilaf Bio

Tomme du Trièves Bio

Comté AOP

Pomme au caramel

Pêche au sirop

mardi 1 décembre 2026

Pizza au fromage

Cake aux lentilles corail Bio

Nem végétarien

Rôti de porc label rouge sauce moutarde*

Omelette aux fines herbes

Salsifis à la sauce tomate

Haricots verts Bio persillés

Délice de Chartreuse

Camembert

Fruit de saison

jeudi 3 décembre 2026

Salade radis noir et carotte rapée Bio

Pain de sucre aux œufs

Pamplemousse

Lasagnes au bœuf de l'Isère

Lasagnes de légumes Bio

Fromage blanc crème de marron

Yaourt

Clafoutis Bio aux poires

Tarte au flan

vendredi 4 décembre 2026

Salade de céréales Bio aux légumes

Salade Tourangelle pommes de terre Bio

Salade Cancun Bio

Emincé de veau aux olives

Poisson sur lit de julienne de légumes

Carottes locales glacées

Julienne de légumes Bio

Yaourt de l'Isère aromatisé

Petit Suisse nature

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

Viande origine UE

Pâtisserie fabriquée par nos chefs

* Ce plat contient du porc

Production locale

Production Bio

2026 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!

En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère LE DÉPARTEMENT

Semaine 50

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026
Salade de chou rouge aux pommes Endives Salade Savoyarde à la tomme de Savoie Saucisse de la Mure* aux oignons Rougail de poisson Crozets Cœur de blé Bio Fromage blanc battu Yaourt aux fruits Poire au sirop Bio Compote de pomme/châtaigne Bio	Céleri rémoulade Radis locaux beurre Pomelos Jambon Braisé Omelette Bio Légumes Bio sautés au boulgour Haricots verts PDT Bio au beurre Morbier AOP Grand duc Crème dessert caramel Liegeois chocolat
jeudi 10 décembre 2026	**vendredi 11 décembre 2026**
Velouté Dubarry Betteraves cuites Bio vinaigrette Macédoine de légumes Bio Emincé de boeuf à la Bordelaise Boulettes de pois chiches Bio façon couscous Farfalles Bio au beurre Semoule Bio Yaourt de l'Isère à la vanille Faisselle Fruit de saison	Salade Bio de chou blanc, poire, bleu et noix Trio de crudités vinaigrette au pamplemousse Pain de sucre au maïs Aiguillette de poulet crousty Aiguillette de poisson crousty Gratin de butternut Bio Poêlée de légumes Bio au curry Brique de chèvre local Chambaran Tarte aux pommes Bio Moelleux Bio à la noix de coco

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

Production locale
Production Bio

2026 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!