






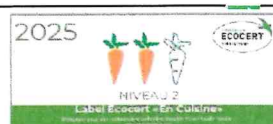
**Semaine 18**

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026
<p>Carottes râpées Bio  </p> <p>Tomates Bio </p> <p>Salade verte Bio </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p> Escalope de poulet Basquaise </p> <p>Filet de poisson pané Bio </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Riz Basmati Bio </p> <p>Rostis</p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Yaourt Bio  </p> <p>Petit Suisse</p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe aux fromages Bio </p> <p>Pizza Bio </p> <p> Cake au jambon Bio* </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p> Sauté de veau provençale </p> <p>Omelette Bio </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Epinards Bio à la crème </p> <p>(Choux fleurs Bio) à la tomate </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Fleur des Monts Bio  </p> <p>Tomme de Savoie Bio  </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Mousse au chocolat Bio </p> <p>Flan nappé caramel Bio </p>
jeudi 30 avril 2026	vendredi 01 mai 2026
<p>Mâche aux croûtons</p> <p>Guacamole et ses tortillas</p> <p>Concombre à la Bulgare </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p> Rôti de bœuf sauce aux poivres </p> <p>Poisson sauce beurre blanc</p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p> Gratin de courgettes Bio au fromage frais </p> <p>Poêlée de légumes verts Bio </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère </p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère à la vanille </p> <p style="text-align: center;"><b>BOU</b></p> <p>Cookie's</p> <p> Moelleux aux pommes et noix Bio </p>	<div style="text-align: center;"> <h2>Joyeuse Fête du 1er Mai</h2>  </div>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,</p> <p>C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne,</p> <p>J.BERGER </p>

 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!*



**Semaine 19**

<i>lundi 4 mai 2026</i>	<i>mardi 5 mai 2026</i>
<p>Tzatzikis et son blinis</p> <p>Salade verte aux noix de l'Isère </p> <p>Tartare de légumes</p> <p></p> <p> Escalope viennoise</p> <p>Cannelloni végétarien Bio </p> <p></p> <p>Pommes rissolées Bio </p> <p></p> <p> Fourme d'Ambert AOP </p> <p>Comté Bio </p> <p></p> <p>Compote de pommes / fraise Bio  </p> <p>Compote de pomme/poire Bio  </p>	<p> Rosette* </p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Œuf dur de plein air mayonnaise</p> <p></p> <p> Nuggets de poulet Bio </p> <p>Nuggets de blé Bio </p> <p></p> <p>Ratatouille Bio  </p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p></p> <p>Bournette Bio  </p> <p>Camembert</p> <p></p> <p> Brownies Bio </p> <p>Tarte grillée à la cerise</p>
<i>jeudi 07 mai 2026 - Madagascar</i>	<i>vendredi 8 mai 2026</i>
<p> Achard de légumes</p> <p>Rougail tomate Malgache</p> <p>Salade des Iles</p> <p></p> <p> Romazava malgache (sauté de boeuf Bio) </p> <p>Cari de poisson crevettes</p> <p></p> <p>Riz Bio </p> <p>Semoule Bio citronnée </p> <p></p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Crème dessert coco</p> <p></p> <p>Salade de fruits exotiques </p> <p>Ananas frais</p>	<p></p> <p><b>8</b></p> <p><b>MAI</b></p> <p><b>VICTOIRE 1945</b></p> <p></p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs



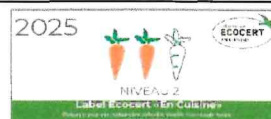
Viande origine UE

\* Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio





En Cuisine  
On veut du bio à la cantine !



**Isère**  
LE DÉPARTEMENT

Semaine 20

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026
<p>Tomates Bio </p> <p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p><b>BOC</b></p> <p> Rôti de veau au jus </p> <p>Filet de poisson aux agrumes </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Haricots vert Bio sautés à l'ail </p> <p>Petit pois au jus</p> <p><b>BOC</b></p> <p>Estival de Chartreuse </p> <p>Bûche de chèvre</p> <p><b>BOC</b></p> <p>Donut</p> <p>Crêpe Bio au chocolat </p>	<p>Carottes râpées Bio au basilic  </p> <p>Salade Bio aux œufs Bio </p> <p>Salade Provençale</p> <p><b>BOC</b></p> <p> Tacos de bœuf de l'Isère </p> <p>Fajitas végétariennes aux haricots rouges Bio </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Frites</p> <p>Potatoes</p> <p><b>BOC</b></p> <p>Yaourt nature brassé</p> <p>Fromage blanc Bio aux fruits </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Oreillons d'abricots</p> <p>Pommes Bio au caramel </p>
jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026

Fermeture  
Pont de  
l'Ascension



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

Visa de la Diététicienne,  
J.BERGER



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs



Production locale

Production Bio



Viande origine UE

\* Ce plat contient du porc

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 !



**Semaine 21**

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Champignons à la Grecque </p> <p>Ravioli de légumes </p> <p>Tomme des chalets Bio  </p> <p>Bleu de Sassenage Bio  </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Tartare de tomates</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Pastèque </p> <p> Steak haché sauce poivrade</p> <p>Steak du fromager Bio </p> <p></p> <p>Coquillettes Bio au beurre </p> <p>Pommes Grenaille </p> <p>Verchicors Bio  </p> <p>Tomme des Bauges  </p> <p></p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Poire au sirop Bio </p>
jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Radis beurre</p> <p>Salade à la Mexicaine</p> <p> Salade César au poulet </p> <p> Rôti de gigot d'agneau au romarin</p> <p>Filet de poisson meunière </p> <p>Carottes aux lentilles corail Bio </p> <p>Epinards Bio à la crème </p> <p>Gouda</p> <p>Comté AOP </p> <p> (Clafoutis Bio) aux cerises locales  </p> <p>Lingot créole</p>	<p>Pizza Bio </p> <p>Croque fromage</p> <p>Tarte aux (légumes du soleil Bio) </p> <p></p> <p> Rôti de porc* Bio au jus  </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Purée de chou-fleur Bio au fromage frais au curry </p> <p>Poêlée Basquaise Bio </p> <p>Yaourt aux fruits mixés Bio </p> <p></p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>



Viande origine France  
Viande origine UE



Pâtisserie fabriquée par nos chefs  
\* Ce plat contient du porc



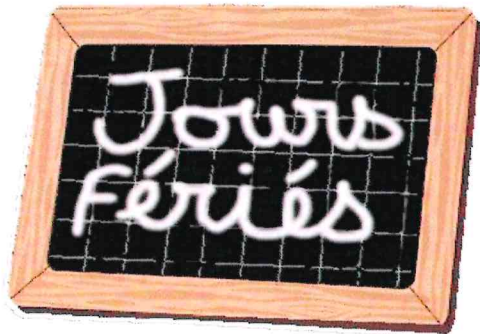
Production locale  
Production Bio



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

Semaine 22



*lundi 25 mai 2026*





*mardi 26 mai 2026*


Salade de concombre à la coriandre 

Salade verte

Tomates Bio vinaigrette  

⋮

 Hachis parmentier au bœuf de l'Isère 

Lasagne de légumes tomates basilic Bio 

⋮

Plateau de fromages

⋮

Corbeille de fruits


*jeudi 28 mai 2026*

Croq'Maïs Bio 

Salade à la Libanaise


Macédoine de légumes Bio 

⋮

 Emincé de poulet au curry/coco


Bouchées Bio tomates & mozzarella sauce tomate


⋮

Riz Basmati Bio 

Gnocchi Sarde 

⋮


 Epoisses AOP


St Félicien Bio 


⋮

Barre glacée



*vendredi 29 mai 2026*

Salade de lentilles Bio 

Taboulé Bio 



Salade de (pâtes Bio) 



⋮

 Rôti de veau au beurre de thym 


Filet de poisson sauce salsa verde


⋮

Printanière de légumes Bio  


Ratatouille Bio locale  


⋮

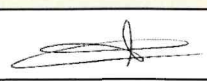
Yaourt aromatisé de l'Isère abricot 

Yaourt nature sucré de l'Isère 

⋮

Cerises 

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèves,  
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 collèves vous souhaitent un excellent appétit!