



En Cuisine  
On veut du bio à la cantine !



**Semaine 23**

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026
<p>Concombre à la Bulgare </p> <p>Pastèque</p> <p> Salade verte Bio Lyonnaise* </p> <p><b>BOU</b></p> <p> Chipolatas grillées de l'Isère* </p> <p>Dhal de lentilles corail Bio </p> <p><b>BOU</b></p> <p>Ecrasé de pommes de terre Bio  </p> <p>Boulgour Bio </p> <p><b>BOU</b></p> <p>Yaourt nature sucré de l'Isère </p> <p>Yaourt de l'Isère au citron </p> <p><b>BOU</b></p> <p>Compote pomme / myrtille Bio </p> <p>Compote de pommes/abricots Bio </p>	<p>Melon Jaune</p> <p>Tomates Bio mozzarella au basilic </p> <p>Salade Bio Portugaise </p> <p><b>BOU</b></p> <p> Poulet Bio aux épices </p> <p>Fish'n chips</p> <p><b>BOU</b></p> <p>Frites Bio </p> <p>Potatoes</p> <p><b>BOU</b></p> <p>Emmental Bio </p> <p>Mimolette</p> <p><b>BOU</b></p> <p>Tarte au citron</p> <p> Cake moelleux Bio au miel, pêches et aux abricots </p>
jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Salade de riz Bio </p> <p>Salade de perle</p> <p>Salade de maïs et haricots rouges Bio à la Mexicaine </p> <p><b>BOU</b></p> <p> Boulettes d'agneau Bio en tajine </p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p><b>BOU</b></p> <p>Tajine de légumes Bio </p> <p>Haricots vert Bio sautés à l'ail </p> <p>Ossau irathy</p> <p>Reblochon AOP </p> <p><b>BOU</b></p> <p>Fraises </p>	<p> Rosette de Lyon* </p> <p>Houmous Bio </p> <p>Ceufs durs Bio </p> <p><b>BOU</b></p> <p> Sauté de veau à la Provençale </p> <p>Filet de poisson à la Méditerranéenne</p> <p><b>BOU</b></p> <p>Aubergines Bio alla Parmigiana </p> <p>Purée de courgettes Bio </p> <p><b>BOU</b></p> <p>Fromage blanc Bio  </p> <p>Yaourt aux fruits  </p> <p><b>BOU</b></p> <p>Cerises </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



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 24**

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026
<p>Pizza Bio </p> <p>Feuilleté aux fromages</p> <p> Clafoutis Bio courgette, tomate, chèvre </p> <p><b>BOC</b></p> <p> Palette de porc sauce moutarde*</p> <p>Crousti mozzarella Bio </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Ratatouille Bio </p> <p>Pisto Manchego Espagnol Bio </p> <p>Tomme de montagne </p> <p>Crottin de chèvre du Vercors Bio  </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Fraises </p>	<p>Betterave rouge Bio </p> <p>Salade de cœurs de palmier, radis et vinaigrette au sésame</p> <p>Macédoine de légumes Bio  </p> <p><b>BOC</b></p> <p> Bolognaise au bœuf de l'Isère </p> <p>Bouchées Bio pois chiches </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Conchiglie Bio </p> <p>Cœur de blé Bio </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Moucherolle </p> <p>Tomme de brebis du Mont-aiguille</p> <p><b>BOC</b></p> <p>Crème dessert végétale chocolat Bio/local  </p> <p>Flan nappé caramel</p>
jeudi 11 juin - COUPE DU MONDE	vendredi 12 juin 2026
<p> Pico de gallo </p> <p>Salade Mexicaine</p> <p>Guacamole et ses tortillas </p> <p><b>BOC</b></p> <p> Mijoté de veau à l'érable et aux pommes </p> <p>Chaudrée de fruits de mer</p> <p><b>BOC</b></p> <p>Purée de carottes Bio au sirop d'érable  </p> <p>Haricots verts Bio aux amandes </p> <p><b>BOC</b></p> <p> Bleu du Vercors Bio  </p> <p>Gouda </p> <p><b>BOC</b></p> <p> Butterscotch brownie Bio sauce caramel (sans chocolat) </p> <p>Cookie</p>	<p>Salade boulgour lentilles Bio façon taboulé </p> <p>Salade de riz et pois chiches Bio aux herbes </p> <p>Salade de pommes de terre Bio façon Niçoise </p> <p><b>BOC</b></p> <p> Rôti de bœuf sauce poivre</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p><b>BOC</b></p> <p>Jardinière de légumes Bio  </p> <p>Poêlée méridionale Bio </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Plateau de fromages </p> <p><b>BOC</b></p> <p>Corbeille de fruits</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



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

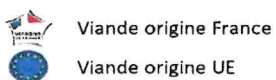



En Cuisine   
On veut du bio à la cantine !



**Semaine 25**

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026
<p> Salade Bio à l'Italienne * </p> <p>Tomates Bio au basilic </p> <p>Carottes râpées Bio Waldorf  </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p> Poulet Bio au jus  </p> <p>Carré de seitan Bio sauce tartare </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Brocolis Bio à l'ail </p> <p>Carottes Bio persillées  </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Coulommiers Bio </p> <p>Brie Bio </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p> Riz au lait Bio </p> <p>Gâteau de semoule Bio </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Salade verte bio aux croutons </p> <p>Salade de concombre sauce à la Grecque </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p> Sauté de veau aux champignons </p> <p>Filet de poisson sauce Margery</p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Petit pois Bio au jus </p> <p>Poêlée Bio Parisienne </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Brique de chèvre </p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Millefeuille</p> <p> Fondant aux pêches Bio </p>
jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Asperges mayonnaise</p> <p>Caviar d'aubergines locales </p> <p>Salade de brocolis, pois chiches Bio et tahini </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p> Emincé de bœuf Stroganoff </p> <p>Filet de poisson bouillon Thai</p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Gratin Dauphinois Bio  </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Cantal </p> <p>Carré de l'Est</p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Abricot</p>	<p>Melon</p> <p>Melon jaune</p> <p>Melon vert</p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Pizza Bio </p> <p>Croque fromage</p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Salade de riz et Ratatouille froide Bio locale  </p> <p>Salade de haricots verts et pois chiches aux œufs Bio  </p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Barre glacée</p> <p><b>BOUILLON</b></p> <p>Biscuit</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>



 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!

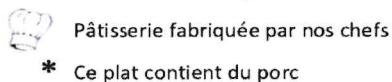
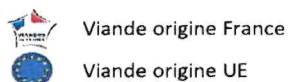


En Cuisine   
On veut du bio à la cantine !



**Semaine 26**

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026
<p>Salade de tomates et maïs Bio </p> <p>Coleslaw Bio </p> <p>Salade Sicilienne Bio </p> <p></p> <p> 'guez locale </p> <p>Tomate farçie végé </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Blé Bio </p> <p></p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aux fruits Bio </p> <p></p> <p>Ananas tranche au sirop</p> <p>Cocktail de fruits au Sirop</p>	<p>Salade de radis roses et concombre</p> <p>Salade Thaï</p> <p>Pastèque </p> <p> Epaule d'agneau rôti</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Flageolets et carottes Bio  </p> <p>Ratatouille Bio  </p> <p></p> <p>Crottin de chèvre Bio  </p> <p>Verchicors </p> <p></p> <p> Clafoutis aux abricots Bio </p> <p>Tarte aux framboises</p>
jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
<p> Jambon cornichon* Cocktail de crevettes</p> <p>Œufs durs Bio </p> <p></p> <p> Bœuf sauté à la Provençal </p> <p>Gnocchi aux légumes du soleil Bio </p> <p></p> <p>Gnocchi Bio </p> <p></p> <p>Tomme de Yenne Bio  </p> <p>Moucherolle Bio  </p> <p></p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé Bio </p> <p>Salade western Bio </p> <p>Salade de pommes de terre Bio  </p> <p></p> <p> Rôti de dinde aux herbes de Provence</p> <p>Poisson sauce aurore </p> <p></p> <p>Courgettes Bio sautées à l'ail et au thym </p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé cerise </p> <p>Yaourt nature Bio  </p> <p></p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèves, C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne, J.BERGER </p>































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



**Semaine 27**



<i>lundi 29 juin 2026</i>	<i>mardi 30 juin 2026</i>
<p>Melon</p> <p>Tomate Bio au basilic </p> <p></p> <p> Chili con carné au bœuf Bio </p> <p>Chili sin carné Bio </p> <p></p> <p>Riz pilaf Bio </p> <p></p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p></p> <p>Compote de pomme/poire Bio  </p> <p>Compote de pommes / fraise Bio  </p>	<p>Crudités burger</p> <p></p> <p> Cheese burger</p> <p>Burger végétal</p> <p></p> <p>Frites allumettes</p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p>Yaourt à boire</p> <p></p> <p>Barre glacée</p>
<i>jeudi 2 juillet 2026</i>	<i>vendredi 3 juillet 2026</i>
<p>Salade de concombre</p> <p></p> <p>Pizza</p> <p></p> <p>Salade de perle</p> <p></p> <p>Yaourt sucré</p> <p></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate cerise</p> <p></p> <p>Pan Bagnat au thon</p> <p></p> <p>Chips</p> <p></p> <p>Kiri</p> <p></p> <p>Gaufre Liégeoise</p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues, 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 collègues vous souhaitent un excellent appétit!