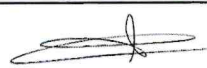




En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



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 « En Cuisine » Produit et transformé en France

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 !



Semaine 38

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026
Salade d'Automne Tomates Bio Rémoulade Bio de pomme verte, chou rouge et carotte Rôti de bœuf sauce piquante Poisson sauce aux petits légumes Brocolis Bio Poêlée rustique Bio aux pois gourmands Tomme de Yenne Bio Brie Bio Semoule au caramel Riz au lait Bio	Salade de lentilles Bio Salade de pâtes Bio Marco Polo Salade de pomme de terre Bio Omelette aux fines herbes Quenelles Bio à la Lyonnaise Légumes Bio à la Niçoise Haricots beurre Yaourt local aux fruits Petit suisse Beignet chocolat Cake Bio aux pralines
jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Terrine de la Mure aux champignons* Jambon blanc cornichon* Œuf dur Bio mayonnaise Sauté de veau Marengo Filet de poisson aux herbes Fusilli Bio Blé Bio Pilaf Yaourt aromatisé abricot Bio de l'Isère Fromage blanc Bio Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Salade de carottes, courgettes cuites à l'Indienne Salade de champignons à la Grecque Emincé de poulet Bio aux olives Chili sin carne Bio Céréales gourmandes Bio Riz Basmati Bio St Marcellin Le Chambaran Fruit de saison
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, C.BASSET Visa du Chef d'établissement,	Visa de la Diététicienne, J.BERGER



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

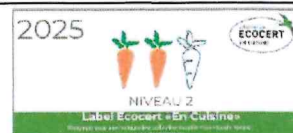
Viande origine UE

* 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 !



Semaine 37

lundi 7 septembre 2026

Carottes et céleri rémoulade Bio 

Salade de radis tomates maïs

Salade Fromagère du Berger

BOCS



Gardiane de bœuf Bio Camarguaise 

Filet de poisson à la crème d'oseille

BOCS

Riz de Camargue

Pommes vapeur Bio 

BOCS

Fromage blanc Bio 

Yaourt à la châtaigne Bio 

BOCS

Compote de pomme / fraise Bio 

Compote pomme / myrtille Bio 

mardi 8 septembre 2026

Salade Méditerranéenne

Salade Shirazi

Tomates Bio 

BOCS



Sauté d'agneau façon couscous

Méli-mélo de poisson à la Normande

BOCS

Semoule Bio 

Coquillettes Bio au beurre 

BOCS

Fromage de chèvre frais enrobé Bio 

Verchicors Bio 

BOCS

Crème dessert caramel

Liegeois chocolat Bio 

jeudi 10 septembre 2026

Avocat vinaigrette

Salade verte locale 

Melon

BOCS

Tomate farcie végétal

Carré de seitan Bio sauce tartare 

BOCS

Flageolets aux légumes du soleil Bio 

Curry de courgettes et pois chiches Bio 

BOCS

Emmental Bio 

Grand duc de Chartreuse 

BOCS

Gâteau aux poires et noix Bio 

Eclair chocolat

vendredi 11 septembre 2026

Chou fleur Bio Mimosa 

Tzatziki à la betterave rouge Bio 

et au sésame

Haricots verts Bio Niçois 

BOCS



Hachis parmentier au bœuf de l'Isère 

Raviolis emmental basilic Bio sauce tomate

BOCS

Emmental rapé

BOCS

Yaourt aux fruits Bio 

Petit Suisse aux fruits Bio 

BOCS

Raisin de l'Isère 

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,

C.BASSET

Visa du Chef d'établissement,

Visa de la Diététicienne,

J.BERGER



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

Viande origine UE

* Contient du porc



Production locale

Production Bio

2025



NIVEAU 2



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 36

lundi 31 août 2026

mardi 1 septembre 2026

Tomates anciennes Bio au basilic 

Salade locale aux noix Bio 

Pastèque Bio 



 Emincé de poulet Bio Basquaise 

Truite à la Grenobloise



Tagliatelles Bio 

Gratin Dauphinois Bio 



Moucherolle Bio 

Bleu de Sassenage 



Glace locale et Bio au Kiwi 

Glace locale et Bio aux Fraises 

jeudi 3 septembre 2026

Carottes rapées Bio au citron 

Concombre fromage blanc ciboulette 

Radis beurre



 Rôti de porc label rouge au jus*

Omelette Bio 



Ratatouille Bio 

Poêlée de haricots plats et petits pois Bio au
beurre 



Yaourt aromatisé de l'Isère 

Yaourt aux fruits 



 Gâteau moelleux aux pêches Bio 

Fondant chocolat

vendredi 4 septembre 2026

Salade de haricots rouges Bio 

Salade de pâtes Bio Méditerranéenne 

Taboulé Bio 



 Rôti de veau aux deux moutardes 

Filet de poisson à la panure Bio 



Printanière de légumes Bio 

Curry d'aubergine Bio 



Carré du Trièves Bio 

Crottin de chèvre Bio du Vercors 



Fruit de saison 

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collègues,
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 collègues et la diététicienne vous souhaitent un excellent appétit!