En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

isère LE DÉPARTEMENT

Semaine 40

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 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	Rillette 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	**vendredi 2 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	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
Viande origine UE
Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* Ce plat contient du porc

Production locale
Production Bio

2025 ECOCERT NIVEAU 2 Label Ecocert « En Cuisine »

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 41

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026
Guacamole et ses tortillas	Nems
Carottes rapées Bio au citron	Tarte au potimarron Bio
Salade aux lardons*	Accras de morue
Rôti de bœuf sauce aux poivres	Rôti de porc Bio à la sauge*
Fish'n chips	Omelette Bio
Potatoes	Salsifis à la tomate
frites allumettes	Courgettes Bio sautées au pesto
Yaourt	La Tavaillarde Bio
Faisselle	Ossau-iraty AOP
Cocktail de fruits au Sirop	Fruit de saison
Poire Bio au chocolat	

jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Tomate Bio	Salade de betteraves Bio à la vinaigrette
Céleri rémoulade Bio	Salade haricots verts Bio à la Niçoise
Chou rouge Bio et dés d'emmental	Choux fleurs local mimosa
Poulet Bio à la Normande	Sauté de veau façon Grand-Mère
Pavé du fromager Bio	Poisson sauce Basquaise
Poêlée légumes Bio aux champignons	Ecrasé de pommes de terre Bio
Carottes Bio à la persillade et crème	Farfalles Bio au beurre
Brie Bio	Yaourt aromatisé de l'Isère framboise
Saint Nectaire	Yaourt de l'Isère à la vanille
Flan pâtissier	Fruit de saison
Gâteau moelleux aux noix 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

2025 NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine»

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 ISERE	SEMAINE DU GOÛT ISERE
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	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 ISERE	**SEMAINE DU GOÛT ISERE**
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	Quiche Grand Duc de Chartreuse poire et noix Tarte au fromage Saucisson brioché* de la Mure Sauté de porc Bio à la 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
Viande origine UE
Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* Ce plat contient du porc

Production locale
Production Bio

2025 NIVEAU 2 Label Ecocert « En Cuisine »

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

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026
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
jeudi 5 novembre 2026	**vendredi 6 novembre 2026**
Rillette 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
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 46

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026
Endives aux noix de Grenoble Céleri rémoulade Salade Niçoise façon Escoffier (version végétarienne)	Salade de chou-fleur locale sauce gribiche Betterave maïs Bio Velouté de légumes d'Antan Bio
Omelette Bio Quenelle nature Bio à la Lyonnaise	Rôti de dinde à la fôrestière Steak Bio végétal
Haricots Beurre Potimarron et épinards Bio	Duo de crozets Pommes de terre grenaille
Yaourt à la vanille Fromage blanc aux fruits	Petit Suisse Yaourt aromatisé
Tarte au chocolat Moelleux Bio à la châtaigne	Fruit de saison
jeudi 12 novembre 2026	**vendredi 13 novembre 2026**
Mâche aux crôutons Radis beurre Carottes rapées et maïs Bio	Salade Bio Panais Bio vinaigrette Salade de chou blanc Bio à la moutarde et miel
Boulettes d'agneau aux petit légumes Filet de poisson pané Bio	Carbonnade de bœuf local Poisson en Bouillabaisse
Légumes d'Automne Bio Fondue de poireaux	Riz Pilaf Bio Pomme Vapeur Bio
Tomme Cailladou aux herbes Tomme fermière du Plan	Bournette du Vercors Verchicors
Tarte poire bourdalou Muffin chocolat	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
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 47

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026
Salade à l'Italienne *	Jambon blanc cornichon*
Pain de sucre	Terrine de légumes
Carottes rapées Bio au citron	Rillette de thon
Nuggets de poulet	Bolognaise au bœuf de l'Isère
Steack du fromager Bio	Bolognaise de lentilles corail Bio
Petits pois au jus	Pennes Bio
Epinards Bio à la crème	
Château de Queyras Bio	Emmental râpé
Tomme crémeuse de Yenne	Fromage blanc aux fruits Bio
Gaufre au chocolat	Yaourt aromatisé
Gâteau au miel Bio	Fruit de saison

jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Endives aux oeufs	Pizza Mozzarella
Chou rouge à la féta et vinaigrette ciboulette/balsamique	Croisillon emmental
Salade Bio	Tarte Savoyarde Bio *
Sauté de porc label rouge au chorizo*	Sauté de veau aux champignons
Filet de poisson Sicilienne	Filet de poisson au safran
Farfalles au beurre	Gratin de potimarron
Gnocchi Bio	Embeurrée de choux vert
Grand duc	Plateau de fromages
Tomme de Brebis Locale	
Compote de pomme / fraise Bio	Corbeille de fruits
Compote pomme / myrtille 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 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!