

Semaine 40

lundi 28 septembre 2026

Salade Thaï Bio 
Endives aux noix de Grenoble 
Gaspacho vert Bio 

Rougail saucisses* 
Dhal de lentilles corail Bio 

Riz Bio Pilaf 
Boullgour Bio 

Abondance AOP 
Estival de Chartreuse 

Crème dessert végétale chocolat Bio 
Crème caramel Bio 

mardi 29 septembre 2026

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

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 

vendredi 2 octobre 2026

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 collègues,
C.BASSET

Visa de la Diététicienne,
J.BERGER

Visa du Chef d'établissement,



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

* Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio





En Cuisine
On veut du bio à la cantine !



Semaine 41

lundi 5 octobre 2026

Guacamole et ses tortillas
Carottes rapées Bio au citron
 Salade aux lardons*
BOCS
 Rôti de bœuf sauce aux poivres
Fish'n chips
BOCS
Potatoes
frites allumettes
BOCS
Yaourt
Faisselle
BOCS
Cocktail de fruits au Sirop
Poire Bio au chocolat

mardi 6 octobre 2026

Nems
 Tarte au potimarron Bio
Accras de morue
BOCS
 Rôti de porc Bio à la sauge*
Omelette Bio
BOCS
Salsifis à la tomate
Courgettes Bio sautées au pesto
BOCS
La Tavaillarde Bio
Ossau-iraty AOP
BOCS
Fruit de saison

jeudi 8 octobre 2026

Tomate Bio
Céleri rémoulade Bio
Chou rouge Bio et dés d'emmental
BOCS
 Poulet Bio à la Normande
Pavé du fromager Bio
BOCS
Poêlée légumes Bio aux champignons
Carottes Bio à la persillade et crème
BOCS
Brie Bio
Saint Nectaire
BOCS
Flan pâtissier
 Gâteau moelleux aux noix Bio

vendredi 9 octobre 2026

Salade de betteraves Bio à la vinaigrette
Salade haricots verts Bio à la Niçoise
Choux fleurs local mimosa
BOCS
 Sauté de veau façon Grand-Mère
Poisson sauce Basquaise
BOCS
Ecrasé de pommes de terre Bio
Farfalles Bio au beurre
BOCS
Yaourt aromatisé de l'Isère framboise
Yaourt de l'Isère à la vanille
BOCS
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,



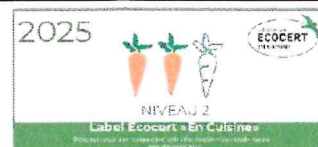
Viande origine France
Viande origine UE



Pâtisserie fabriquée par nos chefs
* Ce plat contient du porc



Production locale
Production Bio

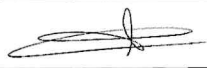


Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et la diététicienne vous souhaitent un excellent appétit!



Semaine 42



SEMAINE DU GOÛT ISÈRE	SEMAINE DU GOÛT ISÈRE
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 ISÈRE	SEMAINE DU GOÛT ISÈRE
Salade verte locale  Salade de carottes et pois chiches Bio  Céleri rémoulade Bio   Déli-flette* (tartiflette au délice de Chartreuse)  Croziflette végété 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



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 45

lundi 2 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

mardi 3 novembre 2026

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

Rillettes 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

vendredi 6 novembre 2026

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



Pâtisserie fabriquée par nos chefs

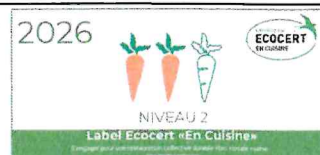
Viande origine UE

* Ce plat contient du porc



Production locale

Production Bio



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



En Cuisine
On veut du bio à la cantine !

ECOCERT
EN CUISINE

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)  Omelette Bio  Quenelle nature Bio à la Lyonnaise   Haricots Beurre Potimarron et épinards Bio   Yaourt à la vanille  Fromage blanc aux fruits   Tarte au chocolat  Moelleux Bio à la châtaigne 	Salade de chou-fleur locale sauce gribiche  Betterave maïs Bio  Velouté de légumes d'Antan Bio  Rôti de dinde à la forestière Steak Bio végétal  Duo de crozets  Pommes de terre grenaille Petit Suisse Yaourt aromatisé  Fruit de saison 
jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Mâche aux croutons Radis beurre Carottes rapées et maïs Bio    Boulettes d'agneau aux petit légumes Filet de poisson pané Bio   Légumes d'Automne Bio  Fondue de poireaux   Tomme Cailladou aux herbes  Tomme fermière du Plan   Tarte poire bourdalou Muffin chocolat	Salade Bio  Panais Bio vinaigrette  Salade de chou blanc Bio à la moutarde et miel    Carbonnade de bœuf local  Poisson en Bouillabaisse  Riz Pilaf Bio  Pomme Vapeur Bio    Bournette du Vercors  Verchicors   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  Pâtisserie fabriquée par nos chefs  Viande origine UE * Ce plat contient du porc	 Production locale 2026  Production Bio 

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 !



Semaine 47

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026
Salade à l'Italienne * Pain de sucre Carottes rapées Bio au citron Nuggets de poulet Steack du fromager Bio Petits pois au jus Epinards Bio à la crème Château de Queyras Bio Tomme crémeuse de Yenne Gaufre au chocolat Gâteau au miel Bio	Jambon blanc cornichon* Terrine de légumes Rillette de thon Bolognaise au bœuf de l'Isère Bolognaise de lentilles corail Bio Pennes Bio Emmental râpé Fromage blanc aux fruits Bio Yaourt aromatisé Fruit de saison
jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Endives aux oeufs Chou rouge à la féta et vinaigrette ciboulette/balsamique Salade Bio Sauté de porc label rouge au chorizo* Filet de poisson Sicilienne Farfalles au beurre Gnocchi Bio Grand duc Tomme de Brebis Locale Compote de pomme / fraise Bio Compote pomme / myrtille Bio	Pizza Mozzarella Croisillon emmental Tarte Savoyarde Bio * Sauté de veau aux champignons Filet de poisson au safran Gratin de potimarron Embeurrée de choux vert 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



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