

Semaine 41

lundi 5 octobre 2026

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

mardi 6 octobre 2026

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

jeudi 8 octobre 2026

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

vendredi 9 octobre 2026

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

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





Label Ecocert «En Cuisine»
Produits issus d'agriculture biologique certifiés par Ecocert
sans OGM ni produits d'origine animale

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