

MENU SEMAINE 36

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026
	Céleri rémoulade   Melon   Sauté de volaille sauce moutarde  Carré de Seitan  Petits pois au jus Carottes braisées   Camembert  Bleu du vercors  Gâteau bio découverte  Tarte au flan bio
03/09/2026 100% ISERE	vendredi 4 septembre 2026
Pastèque   Tomates en salade   Bolognaise de bœuf de l'Isère  Bolognaise végétale bio   Spaghetti bio  Bournette du Vercors   Carré du Trièves   Glace fraise   Glace artisanale kiwi  	Salade de riz bio andalouse* Salade de lentilles bio de l'Isère   Salade piémontaise* Rôti de veau au jus   Filet de poisson beurre blanc Haricots verts maître d'hôtel  Gratin de courgettes fraîches   Saint Marcellin   Reblochon   Fruits
Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, 	Visa de la Diététicienne,
Visa du Chef d'établissement,	production locale  production locale bio   production bio   Pour une cuisine + BIO + LOCALE + SAINTE + DURABLE
* ce plat contient du porc	

MENU SEMAINE 37

*Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !*

07/09/2026 - 100% bio/et ou local	mardi 8 septembre 2026
Salade de tomates   Concombre à la crème   Melon   Emincé de bœuf aux épices   Œufs durs florentine  Poêlée de légumes  Epinards à la crème  Panaché de yaourt aux fruits   Yaourt nature  Tarte aux pommes  Génoise bio maison crème anglaise	Gaspacho andalous  Salade d'artichaut en barigoule Asperges mayonnaise Blanquette de veau à l'ancienne  Filet de merlu sauce oseille Riz pilaf  Semoule à l'huile d'olive  Chèvre frais enrobé   Déllice de chartreuse  Fruits
jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Carottes râpées au citron   Pastèque   Radis sel  Andouillette à la moutarde*   Filet de colin pané  Coquillettes bio au beurre  Pommes grenaille au sel de Guérande   Mont granier   Verchicors   Panaché de compotes  	Pizza maison aux fromages Tarte au poireaux bio maison Accras de poisson Tortilla de patata  Sauté de porc à la dijonnaise *  Poêlée texane Ratatouille fraîche   Emmental  Moucherolle   Fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges.



Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

production locale 

production locale bio  

production bio 



MENU SEMAINE 38

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026
Tomates locales en salade   Pastèque bio   Mâche aux croûtons Rognons de veau sauce forestière   Omelette  Haricots verts persillés  Aubergines à la tomate Petit-Suisse nature Faisselle  Flan pâtissier des chefs  Copeau choc bio des chefs	Taboulé  Salade de blé bio à l'espagnole* Panaché de haricots secs   Steak haché sauce poivre Falafels  Carottes à la crème   Poêlée de légumes  Fleurs des Monts Saint Marcellin   Fruits
jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Champignons à la grecque Betterave en salade   Chou fleur mimosa  Civet de volaille Blanquette de poisson Polenta crémeuse  Cœur de blé au beurre  Panaché de yaourt a boire Fruits	Tzatziki   Melon brodé   Salade verte et œuf dur   Effeillé de bœuf façon kebab  Moule marinière  Frites  Potatoes  Plateau de fromages Petit pot glace 

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,



Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

Visa de la Diététicienne,

production locale 

production locale bio  

production bio 



Pour une cuisine
+ BIO
+ LOCALE
+ SAIN
+ DURABLE

MENU SEMAINE 39

*Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !*

<u>lundi 21 septembre 2026</u>	<u>mardi 22 septembre 2026</u>
Flamekuech maison * Samoussa au poulet Roulé au fromage Sauté de bœuf à la provençale  Filet de poisson aux amandes Coquillettes au beurre  Crèmeux bio de pommes de terre Munster Petit Quincieu  Fruits	Melon charentais   Salade de tomate   Céleri rémoulade   Filet de colin pané  Chipolatas grillées du Dauphiné *  Ratatouille   Haricots plats d'Espagne Yaourt nature  Fromage blanc battu Gâteau de semoule Riz au lait 
<u>jeudi 24 septembre 2026</u>	<u>vendredi 25 septembre 2026</u>
Saucisson beurre *  Terrine artisanale du Dauphiné *  Œuf dur mayonnaise  Gâteau de foie sauce tomate *  Dahl de lentilles à l'indienne  Riz pilaf  Semoule parfumée  Chambaran  Estival de Chartreuse  Fruits	Pastèque   Salade verte au bleu   Carottes râpées   Quenelles natures financière  Jambon braisé *  Epinards à la crème  Printanière de légumes Morbier Brie Brownies  Tarte au sucre

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges, 	Visa de la Diététicienne,
Visa du Chef d'établissement, * ce plat contient du porc	production locale  production locale bio   production bio   pour une cuisine + BIO + LOCALE + SAINTE + DURABLE

MENU SEMAINE 40

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026
Salade de betterave   Macédoine de légumes  Brocoli mimosa  Diot du Trièves aux oignons *  Carré de Seitan  Lentilles de l'Isère   Ecrasé de pommes de terre   Bleu du Vercors   Saint Marcellin  Fruits	Pizza des chefs Nems de porc * Tarte aux fromages de montagne des chefs Aioli de poisson et ses légumes  Emincé de veau forestière  Petits pois au jus Buchette de chèvre   Cantal  Fruits
jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Salade coleslaw   Pastèque   Mâche aux lardons * Poulet rôti  Poêlée de truite snackée Courgette bio au pesto  Poêlée tex mex Yaourt de brebis  Fromage blanc   Beignet aux pommes Donuts	Garniture pour Wrapp (salade tomate ..) Effeillé de bœuf aux épices  Wrapp végété  Frites  Pommes rissolées  Petit-Suisse nature Faisselle au sucre  Crème maison bio au chocolat Crème dessert végétale  

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,



Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

production locale 

production locale bio  

production bio 



MENU SEMAINE 41

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus et vous souhaitent un excellent appétit !

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026
Rosette au beurre *  Pâté croûte cornichon * Maquereau à la moutarde Tajine d'agneau Filet de poisson basquaise Pomme vapeur Haricots borlotti au jus   Emmental  Bournette du Vercors   Fruits	Pastèque   Carottes râpées   Tomate vinaigrette   Sauté de dinde au curry  Croque tofu emmental Gratin de brocoli  Haricots verts maître d'hôtel  Grand duc   Camembert  Rocher coco des chefs Crêpe au sucre 
jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Melon charentais  Salade de concombre  Radis sel  Hachis parmentier au bœuf Eleveurs de l'Isère  Tortellonis aux 3 fromages  Fromage blanc nature   Faisselle   Barre glacée	Salade de riz bio andalouse * Salade de crozets bio au saumon Salade de pois chiche au cumin   Rôti de veau au jus  Filet de poisson rôti tandoori Gratin de chou-fleur  Côtes de blettes à la provençale Plateau de fromages Fruits

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,	Visa de la Diététicienne,		
Visa du Chef d'établissement,	production locale 	production locale bio  	  Pour une cuisine + BIO + LOCALE + SAINIE + DURABLE
* ce plat contient du porc	production bio 		

MENU SEMAINE 42

Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et le diététicien conseil vous proposent ces menus
et vous souhaitent un excellent appétit !

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026
Céleri rémoulade   Pamplemousse au sucre Avocat vinaigrette Lasagnes au bœuf des éleveurs  Lasagnes aux légumes Estival de Chartreuse  Bleu du Vercors  Panaché de compotes  	Pissaladière des chefs Roulé au fromage Accras de poisson Sauté de porc dijonnaise *  Omelette bio savoyarde Gratin de courgettes  Poêlée tex mex Panaché de yaourts aux fruits  Yaourt nature  Fruits
jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
Mâche à l'emmental Salade coleslaw   Gaspacho andalous Diot du Trièves braisé *  Filet de poisson à la crème Cœur de blé au beurre  Gratin dauphinois   Saint Marcellin  Brique de chèvre  Fruits	Salade de lentilles de l'Isère   Taboulé  Salade piémontaise* Bœuf bourguignon  Filet de poisson meunière Carottes braisées   Epinards à la crème  Yaourt aromatisé  Faisselle au sucre   Gâteau Isérois  Gaufre poudrée

Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèaes.



Visa de la Diététicienne,

Visa du Chef d'établissement,

* ce plat contient du porc

production locale 

production locale bio  

production bio 



Pour une cuisine
+ BIO
+ LOCALE
+ SAINTE
+ DURABLE