



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  Pané tomate 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  2026  ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 2 Label Ecocert «En Cuisine» Tempérer pour une consommation optimale. Servir sous vide. Réchauffer.

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