



Semaine 45

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026
<p>Salade verte "locale" </p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Panais Bio rémoulade  </p> <p> Tacos au bœuf de l'Isère </p> <p>Fajitas de haricots rouges Bio à la Mexicain </p> <p></p> <p>Frites allumettes</p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p>Emmental Bio </p> <p>Moucherolle </p> <p></p> <p>Flan vanille caramel</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Velouté de poireaux locaux </p> <p>Guacamole</p> <p>Houmous de betterave</p> <p></p> <p> Sauté de poulet label rouge au paprika </p> <p>Filet de poisson crème de potimarron et lait de coco</p> <p></p> <p>Gnocchi Sarde</p> <p>Riz Bio </p> <p></p> <p>Yaourt Bio </p> <p>Yaourt arôme pêche/groseille local </p> <p></p> <p>Fruit de saison </p>
jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
<p>Rillettes de thon</p> <p>Rosette de Lyon </p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p> Bœuf Marengo Bio </p> <p>Gratin de la mer</p> <p></p> <p>Blé aux petits légumes Bio </p> <p>Ratatouille d'hiver Bio </p> <p></p> <p>Fromage blanc Bio </p> <p>Yaourt aromatisé de l'Isère </p> <p></p> <p>Donut</p> <p> Cake Bio aux speculoos </p>	<p>Salade des fermes aux pommes de terre Bio  </p> <p>Taboulé Bio à la menthe </p> <p>Pois chiches Bio en salade </p> <p></p> <p> Epaule d'agneau rôtie à l'ail</p> <p>Filet de poisson sauce Créole</p> <p></p> <p>Purée de brocolis Bio </p> <p>Haricots plats Bio à l'Espagnole </p> <p></p> <p>Bleu de sassenage </p> <p>Carré de l'Est</p> <p></p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges</p> <p>C.BASSET </p>	<p>Visa de la Diététicienne</p> <p>J.BERGER </p>

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!