

MENU SEMAINE 36 - COLLEGIENS

Du 01 au 05 Septembre 2025

Lundi 01 Septembre 2025

Salade de lentilles
Raviolis au bœuf et sauce tomate
Gruyère râpé
Poire

Mardi 02 Septembre 2025

Salade de pomme de terre ciboulette
Cordon bleu
Ratatouille
Petit suisse sucré
Nectarine

Jeudi 04 Septembre 2025

Pizza
Boulette de bœuf du Nord-Isère
Carottes **Bio de la Drôme**, ail et persil
Fromage blanc
Fraises

Vendredi 05 Septembre 2025

Salade verte de **Jarcieu**
Sauté de poulet au chorizo
Semoule
Camembert
Gâteau au yaourt

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 37 - COLLEGIENS

Du 08 au 12 Septembre 2025

Lundi 08 Septembre 2025

Tomates cerises
Filet de poulet façon nuggets
Potatoes de la **Bièvre**
Yaourt à boire
Compote de la **Ferme des Cerises**

Mardi 09 Septembre 2025

Salade vénitienne
Omelette
Epinards béchamel
Comté
Prunes

Jeudi 11 Septembre 2025

Carottes râpées **Bio**
Cuisse de poulet
Gratin dauphinois
Fromage blanc d'**Auvergne**
Flan vanille

Vendredi 12 Septembre 2025

Salade verte de l'**Isère**
Sauté de bœuf provençal
Haricots verts ail et persil
Bûchette aux 2 laits
Donuts

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 38 - COLLEGIENS

Du 15 au 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre 2025

Salade verte
Escalope viennoise
Riz
Yaourt nature de notre **Région**
Crème aux oeufs

Mardi 16 Septembre 2025

Salade de crozets
Sauté de porc à la moutarde
Chou-fleur persillé
Tomme de **Yenne**
Raisins

Jeudi 18 Septembre 2025

Tomates cerises
Steak haché
Petits pois au jus
Saint-Marcellin
Eclair à la vanille

Vendredi 19 Septembre 2025

Taboulé
Poisson pané
Jardinière de légumes
Petit suisse aux fruits
Poire de la **Drôme**

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 39 - COLLEGIENS

Du 22 au 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre 2025

Quiche lorraine

Tomates farcies

Riz

Kiri

Œuf à la neige

Mardi 23 Septembre 2025

Salade de pâtes

Saucisse jurassienne au **Comté**

Ratatouille

Fromage blanc aux fruits

Salade de fruit

Jeudi 25 Septembre 2025

Pizza au fromage

Filet de poisson meunière

Courgettes à l'ail

Fromage blanc d'**Auvergne**

Liégeois au chocolat

Vendredi 26 Septembre 2025

Concombre

Sauté de volaille au thym

Frites

Tomme de **Savoie**

Raisins

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 40 - COLLEGIENS

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre 2025

Salade verte
Tacos
Chili con carne
Fromage blanc nature
Madeleine

Mardi 30 Septembre 2025

Salade petits pois & lentilles
Croque fromage
Epinards béchamel
Bleu doux d'Auvergne
Poire de la Valloire

Jeudi 02 Octobre 2025 « Jour Rose »

Betteraves
Jambon
Riz rose
Yaourt à la framboise de chez Collet
Cake aux pralines

Vendredi 03 Octobre 2025

Taboulé
Haut de cuisse de poulet au jus
Courgette de la Drôme au fromage d'Ardèche
Saint-Marcellin
Prunes

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 41 - COLLEGIENS

Du 06 au 10 Octobre 2025

Lundi 06 Octobre 2025

Salade de pomme de terre
Boulette de porc à la tomate de chez **Carrel**
Petits pois au jus
Carré de l'Est
Compote de pommes

Mardi 07 Octobre 2025

Tomates cerises de la **Maison Figueat**
Filet de poisson meunière
Gratin de Ravioles
Fromage blanc aux fruits
Flamby

Jeudi 09 Octobre 2025

Salade de tomates & maïs
Couscous de légumes
& merguez végétale
Brique de chèvre d'**Auvergne**
Crêpes

Vendredi 10 Octobre 2025

Carottes râpées Bio de notre **Région**
Lasagne bolognaise
Yaourt nature Bio de la **Ferme de Léoncel**
Raisins

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 42 - COLLEGIENS

Du 13 au 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre 2025

Salade verte
Burger
Frites
Yaourt à boire
Pomme de la Vallée du Rhône

Mardi 14 Octobre 2025

Chou Kouki
Samoussas
Riz cantonnais
Yaourt nature
Salade de fruits

Jeudi 16 Octobre 2025

Tomates mozzarella
Pizza
Poêlée de légumes du Soleil
Babybel
Panetone

Vendredi 17 Octobre 2025

Salade lyonnaise
Quenelle sauce financière
& vol au vent
Fromage blanc
Bugnes

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.