

MENU SEMAINE 02 - COLLEGIENS

Du 05 au 09 Janvier 2026

Lundi 05 Janvier 2026

Macédoine
Chili Sin Carne
Riz
Comté
Compote de pommes/poires

Mardi 06 Janvier 2026

Salade de pomme de terre ciboulette
Sauté de porc aux oignons
Beignet de légumes
Yaourt
Kiwi

Jeudi 08 Janvier 2026

Salade de chou blanc
Filet de poisson meunière
Epinards béchamel
Bournette du Vercors
« Galette des Rois »

Vendredi 09 Janvier 2026

Salade verte
Sauté de bœuf sauce poivre
Gratin dauphinois
Fromage blanc de Gérentes
Pomme Bio

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 03 - COLLEGIENS

Du 12 au 16 Janvier 2026

Lundi 12 Janvier 2026

Salade de pépinettes
Sauté de poulet au jus
Brocolis persillés
Yaourt
Crème dessert locale

Mardi 13 Janvier 2026

Taboulé
Omelette
Petits pois au jus
Petit suisse aux fruits
Clémentine

Jeudi 15 Janvier 2026

Crêpe au fromage
Steak haché
Purée de pomme de terre
Emmental
Liégeois au chocolat

Vendredi 16 Janvier 2026

Salade verte
Tartiflette
(+ 1 tranche de jambon)
Fromage blanc
Salade de fruits

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 04 - COLLEGIENS

Du 19 au 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier 2026

Macédoine
Saucisse du **Nord-Isère**
Riz niçois
Petit suisse aux fruits
Eclair à la vanille

Mardi 20 Janvier 2026

Rosette
Poisson meunière
Purée de potimarron
Vache qui rit
Kiwi

Jeudi 22 Janvier 2026

Mâche
Hamburger
Frites
Yaourt à la châtaigne
Compote

Vendredi 23 Janvier 2026

Salade de cœur de blé
Sauté de volaille au jus
Chou-fleur ail et persil
Saint-Marcellin
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 05 - COLLEGIENS

Du 26 au 30 Janvier 2026

Lundi 26 Janvier 2026

Salade de lentilles ciboulette
Poisson & citron
Epinards béchamel
Tomme du Châtelard
Clémentine

Mardi 27 Janvier 2026

Betteraves
Saucisse au chou
Pomme de terre vapeur ail et persil
Tartare
Compote **Bio**

Jeudi 29 Janvier 2026

Surimi
Couscous de poulet
Semoule
Yaourt **Bio de Léoncel**
Orange

Vendredi 30 Janvier 2026

Taboulé
Sauté de bœuf à la mexicaine
Haricots verts ail et persil
Fromage blanc d'**Auvergne**
Tarte au flan

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 06 - COLLEGIENS

Du 02 au 06 Février 2026

Lundi 02 Février 2026

Salade verte
Crêpe jambon & fromage
Ratatouille
Yaourt à la banane de **chez Collet**
Crêpe au chocolat

Mardi 03 Février 2026

Salade Napoli
Blanquette de poisson
Carottes ail et persil
Meule de **Savoie**
Pomme

Jeudi 05 Février 2026

Salade verte
Sauté de porc
Gratin dauphinois
Fromage blanc aux fruits
Compote

Vendredi 06 Février 2026

Salade d'endives
Tacos
Frites
Yaourt à boire
Flamby

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.