

MENU SEMAINE 36 - COLLEGIENS

Du 31 Août au 04 Septembre 2026

Lundi 31 Août 2026

« Pas de collégiens »

Mardi 01 Septembre 2026

Tomates cerise la Coccinelle
Raviolis lentilles et oignons,
Sauce crème
Bleu de **Sassenage**
Poire de la **Valloire**

Jeudi 03 Septembre 2026

Salade verte de **Gières**
Boulette de bœuf de **Carrel** aux petits légumes
Riz
Yaourt **Bio** du **Vercors**
Crème dessert

Vendredi 04 Septembre 2026

Concombre à la vinaigrette
Poisson au cheddar
Carottes et pommes de terre **Bio** sautées
Tomme givrée
Tarte aux pommes

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 07 au 11 Septembre 2026

Lundi 07 Septembre 2026

Quiche
Steak végétal
Coquillettes
Yaourt à la châtaigne
Pastèque

Mardi 08 Septembre 2026

Pizza au fromage
Sauté de volaille **Royal Bernard** aux olives
Chou-fleur de la **Drôme** persillé
Brique de **Gérentes**
Crème dessert

Jeudi 10 Septembre 2026

Jambon
Couscous de légumes aux pois chiches
Semoule
Meule de **Savoie**
Raisins de **l'Isère**

Vendredi 11 Septembre 2026

Salade de lentilles
Sauté de bœuf de **Carrel** au Paprika
Ratatouille
Yaourt nature de **Gillonay**
Beignet

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 14 au 18 Septembre 2026

Lundi 14 Septembre 2026

Salade coleslaw
Wings de poulet
Pomme noisette
Bûchette aux deux laits
Prunes

Mardi 15 Septembre 2026

Salade verte de **Gières**
Murçon de la Mûre
Ecrasé de pomme de terre **locale**
Yaourt à la banane de **Gillonay**
Pomme **Bio**

Jeudi 17 Septembre 2026

Betteraves **Bio**
Sauce bolognaise de chez **Carrel Bio**
Pâtes
Yaourt **Bio** du **Léoncel**
Crêpes

Vendredi 18 Septembre 2026

Taboulé
Boulettes végétales
Gratin de courgettes **locales**
Tomme du **Châtelard**
Poire

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 21 au 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre 2026

Macédoine
Roulé au fromage
Petits pois
Yaourt à la myrtille de **Collet**
Mousse au chocolat

Mardi 22 Septembre 2026

Tomate cerise **HVE** de la **Coccinelle**
Nuggets de poulet
Potatoes
Brie
Pomme

Jeudi 24 Septembre 2026

Salade verte de **Gières**
Poulet au Chorizo
Riz
Fromage blanc de **Gérentes**
Crème aux oeufs

Vendredi 25 Septembre 2026

Salade de perles légumières
Petit colin **MSC** et citron
Epinards à la béchamel
Brique au lait de vache de **Gérentes**
Gâteau au yaourt **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 40 - COLLEGIENS

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre 2026

Chou Kouki
Boulettes de blé Thaï
Coquillettes
Yaourt à la pêche de **Gillonay**
Raisins

Mardi 29 Septembre 2026

Betteraves
Steak haché
Purée de potimarron Bio et pomme de terre
Tomme grise
Pomme **HVE** de la **Coccinelle**

Jeudi 01 Octobre 2026

Salade vénitienne
Poisson pané
Haricots verts en persillade
Carré de l'Est
Donuts

Vendredi 02 Octobre 2026

Salade verte de **Gières**
Knack
Riz
Fromage blanc nature
Liégeois

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 05 au 09 Octobre 2026

Lundi 05 Octobre 2026

Tarte Butternut au Comté de **Rives**
Cuisse de poulet
Jardinière de légumes
Camembert
Poire de la **Valloire**

Mardi 06 Octobre 2026

Salade de haricots rouges
Cordon bleu
Ratatouille aux légumes de la **Région**
Yaourt à la banane de **Gillonnay**
Compote à la fraise

Jeudi 08 Octobre 2026

Endives de **Saint-Hilaire**
Sauté de poulet « **Royal Bernard** »,
sauce champignons
Gratin dauphinois (pdt de **Gillonnay**)
Bleu doux de **Gérentes**
Eclair

Vendredi 09 Octobre 2026

Crêpe au fromage
Boulette de bœuf de chez **Carrel** aux oignons
Carottes locales persillées
Yaourt à boire
Prune

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 12 au 16 Octobre 2026

Lundi 12 Octobre 2026

Tomates cerise **HVE la Coccinelle**
Sauté de volaille « **Royal Bernard** »,
Sauce à la provençale
Pomme dauphine
Saint-Marcellin IGP
Compote de pomme individuelle

Mardi 13 Octobre 2026

Salade verte
Hamburger
Potatoes
Kiri
Crème dessert

Jeudi 15 Octobre 2026

Concombre à la vinaigrette
Ragoût de veau **français**
Aux pommes de terre **locales**
Yaourt nature de **Gillonay**
Crème caramel

Vendredi 16 Octobre 2026

Salade verte
Cuisse de poulet
Purée de potimarron **Bio**
Bournette du **Vercors**
Crème dessert au chocolat de **Gillonay**

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.