



Semaine 36



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



lundi 31 août 2026

mardi 1er septembre 2026

C'est la rentrée

Œuf dur mayonnaise
Saucisson à l'ail de la Mure *
Caillettes aux olives *

Émincé de veau à la moutarde
Blanquette de poisson

Crozets
Gratin dauphinois

Verchicors
Bleu du Vercors

Raisin
Jus de bienvenue



jeudi 3 septembre 2026

vendredi 4 septembre 2026

Tomates mozzarella
Melon charentais
Pastèque

Sauté de volaille sauce basquaise
Filet de poisson sauce bretonne

Frites
Pommes noisettes

Tomme des Monts
Vache qui rit

Mousse au chocolat
Crème dessert vanille



Assortiment de légumes bâtonnets sauce yaourt



Chipolatas artisanales *
Chipolatas végétales



Choux-fleurs au beurre
Carottes vichy



Abondance
Tomme de Yenne



Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat
Donuts



Visa de la Diététicienne, Vu et validé par Mme Berger Julie

* ce plat contient du porc

Visa du Responsable de
la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du chef d'Etablissement

Stéphane Dupard
Responsable de la cuisine mutualisée
de l'Isle d'Abeau
Le Département de l'Isère



Produits locaux



Produits bio



lundi 7 septembre 2026

Quiche au maroilles
Nems de volaille et sa sauce
Cake au thon fêta

Tajine de boulettes d'agneau
Omelette nature

Légumes tajine
Aubergines à la tomate

Fromage blanc à la confiture d'abricot
Faisselle

Nectarine



mardi 8 septembre 2026

Salade verte au surimi
Gaspacho de courgettes
Melon jaune

Saucisson à cuire *
Cœur de merlu à la portugaise

Pommes de terre grenailles
Riz pilaf

Délice de Chartreuse
Carré du Trièves

Pomme au four à la confiture de fraise
Compote pomme / myrtille



jeudi 10 septembre 2026

Salade de pépinettes au thon
Salade de haricots rouges
Salade de lentilles corail au chorizo *

Loubia de l'Isère
Filet de poisson sauce Dugléré

Duo d'haricots
Blettes en gratin

Assortiment de laitages

Choix de desserts



vendredi 11 septembre 2026

Tomates aux herbes fraîches
Concombres à la bulgare
Pastèque

Rôti de veau sauce poivre vert
Filet de poisson sauce oseille

Coquillettes au beurre
Cœur de blé

Crottin de chèvre
Petit Quincieu

Barre glacée



Visa de la Diététicienne, Vu et validé par Mme Berger Julie



Visa du Responsable de
la cuisine mutualisée des collèges,

Stéphane Dupard
Responsable de la cuisine mutualisée
de l'Isère d'Abeau
Le Département de l'Isère

Visa du chef d'Etablissement

* ce plat contient du porc





Semaine 38



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



lundi 14 septembre 2026

Rillettes de poisson
Pâté forestier artisanal *
Salami *

Boulettes et merguez
Boulettes végétales et merguez végétales

Semoule
Légumes couscous

Yaourt à l'abricot
Fromage blanc à la vanille

Pêche



mardi 15 septembre 2026

Houmous de pois chiches
Salade de riz aux petits légumes
Salade Piémontaise *

Sauté de bœuf à l'orange
Filet de cabillaud sauce choron

Poêlée de carottes et de patates douces
Salsifis en gratin

Saint Félicien
Saint-Herbleu

Prune



jeudi 17 septembre 2026

Melon vert
Céleri rémoulade
Salade verte aux croûtons

Escalope de volaille à la crème
Filet de colin sauce à l'aneth

Courgettes sautées
Haricots plats

Saint-Nectaire
Reblochon

Far breton
Gaufre caramel beurre salé



vendredi 18 septembre 2026

Macédoine de légumes
Salade d'artichauts
Salade de haricots verts

Steak haché sauce Saint Marcellin
Filet de poisson meunière

Frites
Pommes rissolées

Assortiment de laitages

Choix de desserts



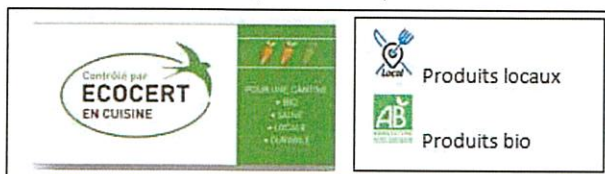
Visa de la Diététicienne, Vu et validé par Mme Berger Julie

Visa du Responsable de
la cuisine mutualisée des collèges,

Stéphane Dupard
Responsable de la cuisine mutualisée
de l'Isle d'Abeau
Le Département de l'Isère

Visa du chef d'Etablissement

* ce plat contient du porc





lundi 21 septembre 2026

Carottes râpées au citron
Salade de mâche aux lardons *
Guacamole et ses tortillas



Parmentier de patate douce au canard
Gratin de gnocchi végétarien

Meule de Savoie
Tomme du Pilat



Iles flottantes
Lingot créole

mardi 22 septembre 2026

Salade verte aux noix
Tomates fêta
Concombre à la crème



Steak haché sauce tomate
Steak du fromager

Ratatouille
Carottes en gratin



Yaourt à la framboise
Yaourt brassé nature



Gâteau crème de marron et chocolat
Tarte au citron meringuée



jeudi 24 septembre 2026

Salade de perles au jambon *
Taboulé à la menthe
Salade de crozets aux légumes



Sauté de veau marengo
Filet de lieu au piment d'Espelette



Embeurrée de chou vert
Courgette en gratin



Assortiment de laitages

Choix de desserts

vendredi 25 septembre 2026

Melon canari
Pastèque
Melon Charentais

Tacos d'émincé de bœuf
Tacos végétarien



Frites allumettes
Pommes Dauphines

Emmental rapé

Compote pomme / framboise
Arlequin de fruits



* ce plat contient du porc

Visa de la Diététicienne, Vu et validé par Mme Berger Julie

Visa du Responsable de
la cuisine mutualisée des collèges,

Visa du chef d'Etablissement

Stéphane Dupard
Responsable de la cuisine mutualisée
de l'Isle d'Abeau
Le Département de l'Isère





cuisine mutualisée
des collèges IDA

Semaine 40



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



lundi 28 septembre 2026

Salade coleslaw
Concombre vinaigrette
Pomelos



Gratin de pâtes au jambon *
Croziflette végétarienne



Crème dessert caramel
Crème dessert chocolat



mardi 29 septembre 2026

Salade de riz aux crevettes
Pomme de terre au thon
Salade de cœur de blé à l'Oriental



Œufs sauce mornay
Filet de poisson sauce curry moutarde



Courgettes au thym
Épinards à la crème



Cantal entre deux
Tomme des Chalets



Raisin



jeudi 1 octobre 2026

Cake aux olives et jambon *
Samoussa aux légumes
Tarte aux trois fromages

Épaule d'agneau rôtie aux herbes
Filet de poisson sauce pesto

Jardinière de légumes
Gratin de brocolis



Petits suisses nature
Petits suisses aux fruits

Ananas



vendredi 2 octobre 2026

Avocat mayonnaise
Salade verte emmental
Duo de carotte céleri



Tajine de poulet aux olives
Filet de hoki sauce grenobloise



Macaronis
Semoule aux épices



Saint-Marcellin
Camembert



Tarte feuilletée aux fruits
Paris Brest

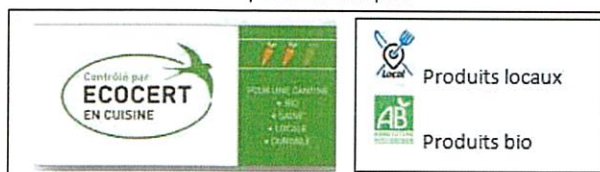
Visa de la Diététicienne, Vu et validé par Mme Berger Julie

Visa du Responsable de
la cuisine mutualisée des collèges,

Stéphane Dupard
Responsable de la cuisine mutualisée
de l'île d'Abeau
Le Département de l'Isère

Visa du chef d'Etablissement

* ce plat contient du porc





lundi 5 octobre 2026

Betterave rouge en salade
Poireaux vinaigrette
Salade de cœur de palmier et maïs

Blanquette de veau
Filet de poisson sauce citron

Riz pilaf à la tomate
Gnocchi sarde

Yaourt nature sucré
Fromage blanc à la confiture de fruits rouges

Prune

mardi 6 octobre 2026

Salade de tortis au surimi
Houmous de pois petits
Salade de lentilles à la coriandre

Palette à la diable *
Quenelle à la Lyonnaise

Gratin de fenouil
Flan de courgettes

Assortiment de laitages

Choix de desserts

jeudi 8 octobre 2026

Salade verte garnie
Tartare de tomate
Pastèque

Sauté de bœuf bourguignon
Moules à la crème

Frites
Potatoes

Fromage enrobé
Estival de Chartreuse

Crème dessert pistache
Flan aux œufs et caramel

vendredi 9 octobre 2026

Tzatziki
Endives au bleu du Vercors
Salade grecque

Hauts de cuisse de poulet grillés aux herbes
Omelette sauce aux champignons

Choux-fleurs au beurre
Gratin de butternut

Grand-Duc
Comté

Amandine aux pommes
Éclair vanille

Visa de la Diététicienne, Vu et validé par Mme Berger Julie



Visa du Responsable de
la cuisine mutualisée des collèges,

Stéphane Dupard
Responsable de la cuisine mutualisée
de l'Isle d'Abeau
Le Département de l'Isère

Visa du chef d'Etablissement

* ce plat contient du porc





cuisine mutualisée
des collèges IDA

Semaine 42
Semaine du goût : Tour de France



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



lundi 12 octobre 2026
SEMAINE DU GOUT
Le PAYS BASQUE

Salade de riz Basquaise
Salade de pâtes Marco Polo
Salade de lentilles au chorizo*

Axoa de bœuf
Omelette piperade

Poëllé de légumes d'automne
Petits pois Carottes

Ossau Iraty / fruits secs
Bleu de chèvre / fruits secs

Assortiment de raisin

mardi 13 octobre 2026
SEMAINE DU GOUT
La CORSE

Soupe calvaise
Salade de tomates et chèvre
Salade du maquis

Araignée de porc aux olives*
Petit colin à l'ajaccienne

Pommes de terre rôties au romarin
Polenta crémeuse

Fromage blanc à la châtaigne
Yaourt nature confiture

Tarte au citron
Nid d'abeille

jeudi 15 octobre 2026
SEMAINE DU GOUT
La NORMANDIE

Rillettes de porc*
Andouille de Vire*
Rillettes de poissons

Emincé de veau à la normande
Hoki à la Dieppoise

Chou fleur au beurre

Camembert bio
Brie bio

Pommes au four caramel beurre salé
Poires pochées Caramel beurre salé

vendredi 16 octobre 2026
SEMAINE DU GOUT
Le DAUPHINE

Salade de la Matheysine
Duo de carottes et Panais aux noix
Soupe du dauphiné

Poulet aux écrevisses
Merlu à la Grenobloise

Gratin dauphinois
Duo de crozets au beurre

Bleu du vercors
Saint Marcellin

Tarte aux noix
Tarte aux myrtilles

Visa de la Diététicienne, Vu et validé par Mme Berger Julie

* ce plat contient du porc

Visa du Responsable de
la cuisine mutualisée des collèges,

Stéphane Dupard
Responsable de la cuisine mutualisée
de l'Isle d'Abeau
Le Département de l'Isère

Visa du chef d'Etablissement

