

MENUS CUISINE MUTUALISEE DU TERRITOIRE VOIRONNAIS-CHARTREUSE AVEC CHOIX SEMAINES 36 à 42

semaine 36	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	03/09/2026 100% ISERE	vendredi 4 septembre 2026
		Céleri rémoulade Melon Sauté de volaille sauce moutarde Carré de Seitan Petits pois au jus Carottes braisées Camembert Bleu du vercors Gâteau bio découverte Tarte au flan bio	Pastèque Tomates en salade Bolognaise de bœuf de l'Isère Bolognaise végétale bio Spaghetti bio Bournette du Vercors Carré du Trièves Glace artisanale fraise Glace artisanale kiwi	Salade de riz bio andalouse* Salade de lentilles bio de l'Isère Salade piémontaise* Rôti de veau au jus Filet de poisson beurre blanc Haricots verts maître d'hôtel Gratin de courgettes fraîches Saint Marcellin Reblochon Fruits
semaine 37	07/09/2026 - 100% bio/et ou local	mardi 8 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
	Salade de tomates Concombre à la crème Melon Emincé de bœuf aux épices Œufs durs florentine Poêlée de légumes Epinards à la crème Panaché de yaourt aux fruits Yaourt nature Tarte aux pommes Génoise bio maison crème anglaise	Gaspacho andalous Salade d'artichaut en barigoule Asperges mayonnaise Blanquette de veau à l'ancienne Filet de merlu sauce oseille Riz pilaf Semoule à l'huile d'olive Chèvre frais enrobé Délice de chartreuse Fruits	Carottes râpées au citron Pastèque Radis sel Andouillette à la moutarde* Filet de colin pané Coquillettes bio au beurre Pommes grenaille au sel de Guérande Mont granier Verchicors Panaché de compotes	Pizza maison aux fromages Tarte au poireaux bio maison Accras de poisson Tortilla de patata Sauté de porc à la dijonnaise * Poêlée texane Ratatouille fraîche Emmental Moucherolle Fruits
semaine 38	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
	Tomates locales en salade Pastèque bio Mâche aux croûtons Rognons de veau sauce forestière Omelette Haricots verts persillés Aubergines à la tomate Petit-Suisse nature Faisselle Flan pâtissier des chefs Copeau choc bio des chefs	Taboulé Salade de blé bio à l'espagnole* Panaché de haricots secs Steak haché sauce poivre Falafels Carottes à la crème Poêlée de légumes Fleurs des Monts Saint Marcellin Fruits	Champignons à la grecque Betterave en salade Chou fleur mimosa Civet de volaille Blanquette de poisson Polenta crémeuse Cœur de blé au beurre Panaché de yaourt a boire Fruits	Tzatziki Melon brodé Salade verte et œuf dur Effeillé de bœuf façon kebab Moule marinière Frites Potatoes Plateau de fromages Petit pot glace
semaine 39	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
	Flamekuech maison * Samoussa au poulet Roulé au fromage Sauté de bœuf à la provençale Filet de poisson aux amandes Coquillettes au beurre Crèmeux bio de pommes de terre Munster Petit Quincieu Fruits	Melon charentais Salade de tomate Céleri rémoulade Filet de colin pané Chipolatas grillées du Dauphiné * Ratatouille Haricots plats d'Espagne Yaourt nature Fromage blanc battu Gâteau de semoule Riz au lait	Saucisson beurre * Terrine artisanale du Dauphiné * Œuf dur mayonnaise Gâteau de foie sauce tomate * Dahl de lentilles à l'indienne Riz pilaf Semoule parfumée Chambaran Estival de Chartreuse Fruits	Pastèque Salade verte au bleu Carottes râpées Quenelles natures financière Jambon braisé * Epinards à la crème Printanière de légumes Morbier Brie Brownies Tarte au sucre
semaine 40	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
	Salade de betterave Macédoine de légumes Brocoli mimosa Diot du Trièves aux oignons * Carré de Seitan Lentilles de l'Isère Ecrasé de pommes de terre Bleu du Vercors Saint Marcellin Fruits	Pizza des chefs Nems de porc * Tarte aux fromages de montagne des chefs Aioli de poisson et ses légumes Emincé de veau forestière Petits pois au jus Buchette de chèvre Cantal Fruits	Salade coleslaw Pastèque Mâche aux lardons * Poulet rôti Poêlée de truite snackée Courgette bio au pesto Poêlée tex mex Yaourt de brebis Fromage blanc Beignet aux pommes Donuts Fruits	Garniture pour Wrapp (salade tomate ..) Effeillé de bœuf aux épices Wrapp végété Frites Pommes rissolées Petit-Suisse nature Faisselle au sucre Crème maison bio au chocolat Crème dessert végétale
semaine 41	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
	Rosette au beurre * Pâté croûte cornichon * Maquereau à la moutarde Tajine d'agneau Filet de poisson basquaise Pomme vapeur Haricots borlotti au jus Emmental Bournette du Vercors Fruits	Pastèque Carottes râpées Tomate vinaigrette Sauté de dinde au curry Croque tofu emmental Gratin de brocoli Haricots verts maître d'hôtel Grand duc Camembert Rocher coco des chefs Crêpe au sucre	Melon charentais Salade de concombre Radis sel Hachis parmentier au bœuf Eleveurs de l'Isère Tortellonis aux 3 fromages Fromage blanc nature Faisselle Barre glacée	Salade de riz bio andalouse * Salade de crozets bio au saumon Salade de pois chiche au cumin Rôti de veau au jus Filet de poisson rôti tandoori Gratin de chou-fleur Côtes de blettes à la provençale Plateau de fromages Fruits
semaine 42	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
	Céleri rémoulade Pamplemousse au sucre Avocat vinaigrette Lasagnes au bœuf des éleveurs Lasagnes aux légumes Estival de Chartreuse Bleu du Vercors Panaché de compotes	Pissaladière des chefs Roulé au fromage Accras de poisson Sauté de porc dijonnaise * Omelette bio savoyarde Gratin de courgettes Poêlée tex mex Panaché de yaourts aux fruits Yaourt nature Fruits	Mâche à l'emmental Salade coleslaw Gaspacho andalous Diot du Trièves braisé * Filet de poisson à la crème Cœur de blé au beurre Gratin dauphinois Saint Marcellin Brique de chèvre Fruits	Salade de lentilles de l'Isère Taboulé Salade piémontaise* Bœuf bourguignon Filet de poisson meunière Carottes braisées Epinards à la crème Yaourt aromatisé Faisselle au sucre Gâteau Isérois Gaufre poudrée

bio local bio local

Menus validés par la Diététicienne du département Julie Chartier-Berger

cuisine certifiée :



Sous réserve d'approvisionnement