



En Cuisine



On veut du bio à la cantine !



**Semaine 23**

**lundi 1 juin 2026**

Concombre à la Bulgare



Pastèque



Salade verte Bio Lyonnaise\*



Chipolatas grillées de l'Isère\*



Dhal de lentilles corail Bio



Ecrasé de pommes de terre Bio



Boullgour Bio



Yaourt nature sucré de l'Isère



Yaourt de l'Isère au citron



Compote pomme / myrtille Bio



Compote de pommes/abricots Bio



**mardi 2 juin 2026**

Melon Jaune

Tomates Bio mozzarella au basilic



Salade Bio Portugaise



Poulet Bio aux épices



Fish'n chips



Frites Bio



Potatoes



Emmental Bio



Mimolette



Tarte au citron



Cake moelleux Bio au miel, pêches et aux abricots



**jeudi 4 juin 2026**

Salade de riz Bio



Salade de perle

Salade de maïs et haricots rouges Bio à la Mexicaine



Boulettes d'agneau Bio en tajine



Omelette aux fines herbes



Tajine de légumes Bio



Haricots vert Bio sautés à l'ail



Ossau irathy

Reblochon AOP



Fraises



Visa du Responsable de la cuisine mutualisée des collèges,  
C.BASSET

**vendredi 5 juin 2026**



Rosette de Lyon \*



Houmous Bio



Œufs durs Bio



Sauté de veau à la Provençale



Filet de poisson à la Méditerranéenne



Aubergines Bio alla Parmigiana



Purée de courgettes Bio



Fromage blanc Bio



Yaourt aux fruits



Cerises



Visa de la Diététicienne,  
J.BERGER



Viande origine France



Pâtisserie fabriquée par nos chefs



Production locale

2025



Viande origine UE

\* Ce plat contient du porc

Production Bio

Label Ecocert en Cuisines NIVEAU 2

Produit par les artisans locaux, respectueux de l'environnement

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