



lundi 20 avril 2026

Salade verte garnie
Pamplemousse
Carottes râpées

Wings de poulet
Omelette

Haricots verts
Petits pois

Vercorais
Reblochon

Éclair
Mille-feuilles



mardi 21 avril 2026

Oeuf dur mayonnaise
Rosette de Lyon *
Pâté de campagne *

Rôti de veau sauce échalotes
Filet de Colin sauce citron

Crozets au beurre
Riz créole

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Fruit

jeudi 23 avril 2026

Salade piémontaise *
Cœur de blé niçois
Salade de pois chiche ciboulette

Estouffade de bœuf
Filet de hoki sauce curry coco

Aubergine tomate
Carotte à l'étouffée

Brie
Saint Marcellin

Fruit



vendredi 24 avril 2026

Concombre à la grecque
Coleslaw
Salade verte lyonnaise *

Steak haché sauce Barbecue
Poisson meunière et citron

Frites
Pommes noisettes

Tomme de Savoie
Saint Paulin

Liégeois vanille
Liégeois chocolat



* 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





lundi 27 avril 2026

Radis beurre
Chou rouge Saint Hubert
Gaspacho de légumes verts

Blanquette de veau
Boulette végétarienne sauce tomate

Pâtes
Boullgour

Petits suisses aux fruits
Petits suisses nature

Poire au sirop
Pêche au sirop

mardi 28 avril 2026

Cake aux olives
Accras de morue sauce tartare
Allumette au fromage

Diot aux oignons *
Œufs béchamel

Epinards à la crème
Chou fleur au beurre

Tomme blanche
Gouda

Fruit

jeudi 30 avril 2026

Salade de tomates au thon
Concombre à la bulgare
Salade garnie

Rôti de bœuf sauce Saint Marcellin
Filet de merlu sauce ciboulette

Ratatouille
Haricots verts persillés


Plateau de laitages

Choix de desserts

vendredi 1 mai 2026



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

* ce plat contient du porc



Produits locaux



Produits bio

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



<u>lundi 4 mai 2026</u>	<u>mardi 5 mai 2026</u>
--------------------------------	--------------------------------

Céleri rémoulade
 Carottes râpées

Nuggets de poulet
 Nuggets végétal

Frites
 Pommes rissolées

Maroilles
 Reblochon

Gaufre sucre
 Gaufre chocolat

Avocat mayonnaise
 Coleslaw
 Salade dés jambon *

Epaule d'agneau sauce romarin
 Pavé de colin sauce tomate

Flageolets
 Semoule aux épices

Cendré de Belledonne
 Emmental

Crème dessert chocolat
 Crème dessert vanille

jeudi 7 mai 2026

Salade de pâtes au thon
 Salade de lentilles chorizo *
 Houmous de pois chiche

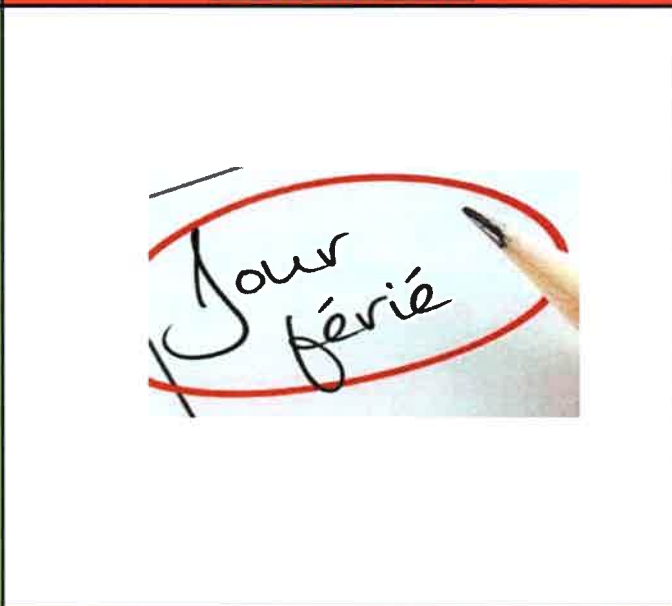
Sauté de veau marengo
 Pavé de lieu noir sauce piment d'Espelette

Duo de courgette à crème d'ail
 Gratin de chou-fleur


Yaourt nature
 Yaourt aux fruits

Fraises


vendredi 8 mai 2026



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

		 Produits locaux
		 Produits bio



cuisine mutualisée
des collèges IDA

Semaine 20



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



lundi 11 mai 2026

Œuf dur mayonnaise
Jambon blanc cornichon *
Salami *

Escalope de volaille sauce piperade
Filet de colin façon colombo

Brocolis au beurre
Carottes Vichy

Carré du Trièves
Fourme d'Ambert

Fruit

mardi 12 mai 2026

Concombres à la crème
Salade verte Strasbourgeoise *
Radis au beurre

Cordon bleu
Cordon bleu végétal

Cœur de blé
Riz pilaf

Délice de Chartreuse
Laurebier

Clafoutis aux cerises
Paris- Brest

jeudi 14 mai 2026



vendredi 15 mai 2026



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'Isère d'Abeau
Le Département de l'Isère

* ce plat contient du porc





Semaine 21



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



lundi 18 mai 2026

Macédoine mayonnaise
Betterave rouge vinaigrette

Raviolis légumes

Kiri

Compote de pommes



mardi 19 mai 2026

Coleslaw
Salade verte fraîcheur
Melon

Sauté de porc aux épices *
Poisson meunière

Semoule à l'huile d'olive
Purée de pomme de terre

Fromage blanc et confiture assortie
Faisselle au sucre

Tarte citron meringuée
Cake au chocolat

jeudi 21 mai 2026

Nems au poulet
Samoussas aux légumes
Cake au thon

Bœuf bourguignon

Courgettes à l'ail
Blettes à la tomate

Plateau laitages

Choix de desserts



vendredi 22 mai 2026

Menu Star Wars

Concombres de la planète Nahoo du marais
Salade de tomates Dogobah
Salade de fenouil à l'orange de la galaxie

Rôti de veau de Bantha
Falafels de Mos Eisley

Duo de haricots de Tatooine
Poêlée de légumes de la forêt d'Endon

Emmental comète jaune
Petite lune

Gâteau de Jawa
Planète Star Wars

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



Produits locaux



Produits bio



cuisine mutualisée
des collèges IDA

Semaine 22

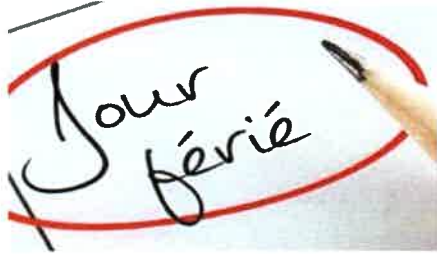


Toute l'équipe de la cuisine mutualisée des collèges et la diététicienne vous souhaitent un excellent appétit !



lundi 25 mai 2026

mardi 26 mai 2026



Tartare de tomates
Champignons à la grecque

Wings de poulet
Fish and chips

Frites
Pommes rissolées

Petit Louis

Mister freeze



jeudi 28 mai 2026

vendredi 29 mai 2026

Pâté croûte *
Jambon cru cornichon *
Terrine de poisson sauce tartare

Navarin d'agneau
Filet de poisson sauce crustacé

Pommes de terre vapeur
Coquillettes

Petits suisses
Petits suisses aux fruits

Fraises

Salade de haricots blancs
Salade de crozets Savoyarde *
Salade de cœur de blé nordique

Sauté de veau aux olives
Omelette

Ratatouille
Haricots beurre

Buchette de chèvre
Bresse bleu

Cerises



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

