














































































































































































MENUS CUISINE MUTUALISEE DU TERRITOIRE VOIRONNAIS-CHARTREUSE AVEC CHOIX SEMAINES 17 à 27

	lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026 NORD de la France
semaine 17	<p>Salade de pâtes bio au surimi Salade piémontaise * Salade de lentilles de l'Isère  </p> <p>Filet de poisson meunière Falafels </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Haricots verts maître d'hôtel </p> <p>Bleu du Vercors </p> <p>St Marcellin </p> <p>Fruits</p>	<p>Pomelos </p> <p>Radis sel</p> <p>Salade coleslaw  </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Tortilla de patata </p> <p>Poêlée tex mex</p> <p>Poireaux à la crème </p> <p>Bournette  </p> <p>Brique de chèvre </p> <p>Riz au lait </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Betterave en salade </p> <p>Bolognaise de bœuf des Eleveurs </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Spaghetti </p> <p>Vercorais  </p> <p>Carré du Trièves  </p> <p>Fruits</p>	<p>Salade verte au fromage  </p> <p>Chicon aux noix </p> <p>Choucroute garnie *</p> <p>Waterzoï de poisson</p> <p>Duo choux fleurs/brocoli </p> <p>Yaourt aux fruits  </p> <p>Faisselle  </p> <p>Forêt noire</p> <p>Gaufre</p>
semaine 18	<p>lundi 27 avril 2026</p> <p>Céleri rémoulade  </p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Carottes râpées au citron  </p> <p>Effeillé de bœuf kebab  </p> <p>Cœur de merlu rôti</p> <p>Frites </p> <p>Potatoes </p> <p>Délice de Chartreuse  </p> <p>Mont Granier </p> <p>Crème bio au chocolat</p> <p>Crème végétale aux fruits rouges  </p>	<p>mardi 28 avril 2026</p> <p>Taboulé </p> <p>Salade de riz bio andalouse *</p> <p>Houmous </p> <p>Quenelles bio sauce tomate</p> <p>Œufs florentine </p> <p>Epinards à la crème  </p> <p>Carottes braisées  </p> <p>Reblochon </p> <p>Brie </p> <p>Panaché de compotes  </p>	<p>jeudi 30 avril 2026</p> <p>Pizza des chefs</p> <p>Quiche bio sans pâte</p> <p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de veau bio marengo</p> <p>Aïoli de poisson</p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Yaourt aux fruits  </p> <p>Petit-Suisse</p> <p>Fruits</p>	<p>vendredi 01 mai 2026 - "Fête du travail"</p> <p>Férial</p>
semaine 19	<p>lundi 04 mai 2026</p> <p>Tomate en salade  </p> <p>Salade coleslaw  </p> <p>Merguez  </p> <p>Dahl façon chili  </p> <p>Semoule parfumée  </p> <p>Pomme vapeur  </p> <p>Cantal  </p> <p>Bleu du Vercors  </p> <p>Glace </p>	<p>mardi 05 mai 2026</p> <p>Rosette au beurre *  </p> <p>Terrine de campagne cornichon *  </p> <p>Sardine à l'huile</p> <p>Menu fromager</p> <p>Poisson pané  </p> <p>Haricots verts persillés  </p> <p>Poêlée de légumes  </p> <p>Saint Nectaire  </p> <p>Petit Quincieux  </p> <p>Fruits</p>	<p>jeudi 07 mai 2026</p> <p>Concombre à la crème  </p> <p>Carottes râpées au citron  </p> <p>Pamplemousse au sucre</p> <p>Rôti de veau au jus  </p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Riz pilaf  </p> <p>Cœur de blé  </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Faisselle  </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>vendredi 08 mai 2026 "Victoire 1945"</p> <p>Férial</p>
semaine 20	<p>lundi 11 mai 2026</p> <p>Radis sel</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade  </p> <p>Sauté de bœuf bio à la thaï</p> <p>Filet de merlu sauce bisque</p> <p>Coquillettes au beurre </p> <p>Crèmeux bio de pomme de terre </p> <p>Tomme de Yenne  </p> <p>Enrobé aux herbes  </p> <p>Flanby</p> <p>Crème vanille </p>	<p>mardi 12 mai 2026</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Samoussa à la viande</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Omelette </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Plateau de desserts</p>	<p>jeudi 14 mai 2026 "Ascension"</p> <p>Férial</p>	<p>vendredi 15 mai 2026 "Pont"</p> <p>Pont</p>
semaine 21	<p>lundi 18 mai 2026</p> <p>Salade céleri rémoulade</p> <p>Salade tartare de tomate</p> <p>Salade tartare de concombre</p> <p>Ravioli au bœuf (stock)  </p> <p>Ravioli aux légumes (stock)  </p> <p>Meule de Savoie  </p> <p>Bleu du Vercors  </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Poire au sirop </p>	<p>mardi 19 mai 2026</p> <p>Salade de tomate </p> <p>Pamplemousse au sucre</p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Menu fromage</p> <p>Frites </p> <p>Potatoes </p> <p>Yaourt aux fruits  </p> <p>Petit-Suisse</p> <p>Mister freeze</p>	<p>jeudi 21 mai 2026</p> <p>Pizza des chefs</p> <p>Samoussa</p> <p>Tarte au fromage  </p> <p>Sauté de veau bio à la moutarde</p> <p>Filet de poisson sauce oseille</p> <p>Haricots verts maître d'hôtel  </p> <p>Poêlée mexicaine</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Faisselle au sucre  </p> <p>Fruits</p>	<p>vendredi 22 mai 2026</p> <p>Salade strasbourgeoise *</p> <p>Pépinette en salade  </p> <p>Salade de lentilles de l'Isère  </p> <p>Andouillette à la dijonnaise *  </p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Tomate provençale  </p> <p>Courgettes au pesto  </p> <p>Saint Marcellin  </p> <p>Bournette  </p> <p>Plateau de desserts</p>
semaine 22	<p>lundi 25 mai 2026 "Pentecôte"</p> <p>Férial</p>	<p>mardi 26 mai 2026</p> <p>Taboulé </p> <p>Salade de pois chiches  </p> <p>Merguez grillées  </p> <p>Carré de Seitan  </p> <p>Ratatouille  </p> <p>Carottes au jus  </p> <p>Emmental  </p> <p>Camembert </p> <p>Fruits</p>	<p>jeudi 28 mai 2026</p> <p>Poireaux en salade</p> <p>Asperge vinaigrette</p> <p>Segment de pamplemousse</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Boursin</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>vendredi 29 mai 2026 SUD de la France</p> <p>Melon de Cavailon </p> <p>Pastèque </p> <p>Salade verte mimosa  </p> <p>Gardianne de bœuf bio</p> <p>Calamar à la Sêtoise  </p> <p>Riz de Camargue  </p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Petit-Suisse</p> <p>Faisselle  </p> <p>Tropézienne</p> <p>Gâteau bio de Menton</p>

semaine 23	lundi 01 juin 2026 Pizza des chefs Samoussa au bœuf Tarte aux fromages Omelette Poulet rôti Epinards à la crème Côtes de blettes à la tomate Mont Granier Tomme de Yenne Fruits	mardi 02 juin 2026 Salade de riz bio andalouse * Salade piémontaise * Salade de pois chiches au cumin Emincé de bœuf à la bordelaise Filet de merlu sauce beurre blanc Carottes à la crème Brocoli persillé Yaourt aux fruits Yaourt nature Panaché de compotes	jeudi 04 juin 2026 Salade niçoise Cœur de palmier en salade Gaspacho Rognons au madère Filet de poisson pané Ecrasé de pommes de terre Flageolets au jus Brie Saint Nectaire Fruits	vendredi 05 juin 2026 Salade verte aux croûtons Tomate vinaigrette Poêlée de truite Diot du Trièves * Crozet Cœur de blé Plateau de fromages Gâteau Isérois Amandachoc des chefs
	lundi 08 juin 2026 Salade de tomate Carottes râpées au citron Sauce carbonara * Brandade Spaghetti Petit Quincieux Bleu du Vercors Crème bio chocolat Crème végétale aux fruits rouges	mardi 09 juin 2026 Melon brodé Céleri rémoulade Tzatziki Sauté de bœuf bio provençal Filet de hocky Sauce curry Haricots verts persillés Poêlée tex mex Verchicors Camembert Pudding Saint Nicolas Flan pâtissier	jeudi 11 juin 2026 Taboulé Salade strasbourgeoise * Salade de lentilles de l'Isère Rôti de veau au jus Poisson aïoli Ratatouille Brique de chèvre de Méaudre Boursin Fruits	vendredi 12 juin 2026 FRESH ATTITUDE Melon charentais Pastèque Pan bagnat au thon Pan bagnat végétarien Yaourt à boire Barre glacée
semaine 24	lundi 15 juin 2026 Pissaladière Quiche au fromage Accras de poisson Tajine d'agneau Poisson pané Légumes à l'orientale Printanière de légumes Yaourt aux fruits Faisselle au sucre Fruits	mardi 16 juin 2026 Salade de tomate Pastèque Avocat vinaigrette Paëlla bio au poulet * Paëlla bio au poisson Emmental Bournette Panaché de compotes	jeudi 18 juin 2026 Melon charentais Concombre à la crème Céleri rémoulade Omelette bio savoyarde Carré de Seitan Petits pois bio à la française * Carottes braisées Brie Tomme de Yenne Gâteau découverte Tarte au citron	vendredi 19 juin 2026 Gaspacho Salade barigoule Chou-fleur mimosa Effeuillé de bœuf kebab Moules marinières Frites Pommes sautées Petit-Suisse Fromage blanc Fruits
	lundi 22 juin 2026 Carottes râpées au citron Pastèque Mâche aux noix Chili con carne Curry végétarien Riz pilaf Délice de Chartreuse Cantal Crème bio chocolat Crème vanille	mardi 23 juin 2026 Rosette beurre * Terrine de la Mure cornichon * Maquereau à la moutarde Poulet rôti Filet de merlu sauce citron Pommes grenailles rôties Pépinettes au beurre Fromage chèvre frais enrobé Grand Duc Fruits	jeudi 25 juin 2026 Salade de tomate Melon brodé Sauté de bœuf bio à la hongroise Filet de lieu sauce tandoori Polenta crémeuse Semoule parfumée Yaourt aux fruits Yaourt nature Glace	vendredi 26 juin 2026 BREVET MATIN Taboulé Salade de lentilles de l'Isère Salade piémontaise * Rôti de veau au jus Filet de poisson rôti aux herbes Ratatouille Brocoli persillé Plateau de fromages Plateau de desserts
semaine 25	lundi 29 juin 2026 BREVET JOURNEE Tomate vinaigrette Salade verte Tacos kebab Tacos végé Frites Yaourt aux fruits Yaourt nature Brownies bio des chefs Génoise	mardi 30 juin 2026 BREVET MATIN REPAS DES CHEFS	jeudi 02 juillet 2026 REPAS DES CHEFS	vendredi 03 juillet 2026 REPAS DES CHEFS

locale  bio  locale bio 

Menus validés par la Diététicienne du département Julie Chartier-Berger

Cuisine certifiée:



sous réserve d'approvisionnement