

MENUS CUISINE MUTUALISEE DU TERRITOIRE VOIRONNAIS-CHARTREUSE AVEC CHOIX SEMAINES 45 à 51				
semaine 45	lundi 02 novembre 2026 Potage de légumes Carottes râpées au citron Pamplemousse au sucre Pilon de poulet rôti Moules marinière Frites Potatoes Bleu du Vercors Saint Marcellin Crème bio au chocolat des chefs Crème végétale aux fruits rouges	mardi 03 novembre 2026 Taboulé Salade piémontaise * Salade pois chiche au cumin Cordon bleu de volaille Tortilla de patatas Carottes braisées Petits pois à la française * Yaourt aux fruits Faisselle au sucre Fruits	Jeudi 05 novembre 2026 Velouté de légumes Céleri rémoulade Salade iceberg croûtons Filet de merlu sauce crustacés Diot du Trièves aux oignons * Polenta crémeuse Cœur de blé au beurre Carré du Trièves Estival de Chartreuse Fruits	vendredi 06 novembre 2026 Jambon beurre * Terrine de la Mure cornichon * Œufs bio mayonnaise Poisson pané Foie persillé Gratin de poireau Jardiniaire de légumes Camembert Petit Quincieux Brownies Tarte au citron
	lundi 09 novembre 2026 Pizza des chefs Quiche bio lorraine sans pâte * Accras de poisson Omelette Poulet rôti Epinards à la crème Gratin de blettes Grand Duc Chèvre frais Fruits	mardi 10 novembre 2026 Carottes râpées à l'orange Avocat mayonnaise Salade de mâche aux noix Brandade de poisson Civet de porc * Crèmeux bio de pommes de terre Yaourt nature Panaché de yaourt Ananas au sirop Pêche au sirop	jeudi 12 novembre 2026 Salade de betteraves Salade barigoule Crème Dubarry Filet de poisson meunière Curry de légumes bio à l'indienne Riz pilaf Semoule à l'huile d'olive Bournette Brie Fruits	vendredi 13 novembre 2026 Salade coleslaw Endives au fromage Soupe à l'oignon Rôti de veau au jus Colin sauce beurre blanc Poêlée campagnarde Purée de butternut Petit-Suisse Faisselle Gâteau aux noix Eclair café
semaine 46	lundi 16 novembre 2026 Salade de pâtes bio au surimi Salade de lentilles de l'Isère Salade strasbourgeoise * Emincé de bœuf aux épices Filet de poisson rôti aux herbes Carottes braisées Poêlée tex mex Fromage blanc battu Faisselle Fruits	mardi 17 novembre 2026 Roulé au fromage Nems de poulet Quiche bio au thon des chefs Sauté de veau forestière Poisson aïoli et ses légumes Gratin de choux fleurs Cantal Ossau iraty Fruits	jeudi 19 novembre 2026 Potage saint Germain Céleri rémoulade Duo de choux Andouillette à la moutarde * Blanquette de poisson Polenta crémeuse Pépinettes au beurre Plateau de fromages Panaché de compotes	vendredi 20 novembre 2026 Italie Anti pasti Salade verte / mozza Lasagne au bœuf des éleveurs de l'Isère Lasagnes aux légumes Buchette de chèvre Bleu du Vercors Pana cotta Tiramissu
	lundi 23 novembre 2026 Taboulé Salade de pâtes bio Salade piémontaise* Tajine d'agneau Filet de colin sauce citron Poêlée paysanne Légumes à l'orientale Saint Marcellin Tomme fermière de Plan (38) Fruits	mardi 24 novembre 2026 Soupe de poisson Salade de mâche aux noix Panais râpé remoulade Effeillé de bœuf façon kebab Poêlée de truite aux amandes Frites Pomme de terre sautée Reblochor Déllice de Chartreuse Glace petit pot	jeudi 26 novembre 2026 Houmous de fèves Betterave en salade Asperge vinaigrette Poulet rôti Pavé fromager Haricots verts maître d'hôtel Petits pois au jus Panaché de yaourt aux fruits Yaourt nature Tarte aux pommes Tarte au citron	Vendredi 27 novembre 2026 Salade verte bio aux lardons * Salade coleslaw Pamplemousse au sucre Tripes à la tomate Filet de merlu sauce curry Riz pilaf Semoule parfumée Petit Quincieux Verchicors Fruits
semaine 47	lundi 30 novembre 2026 Salade de lentilles de l'Isère aux lardons * Duo de haricots secs Salade de pâtes bio au surimi Omelette Sauté de porc à la dijonnaise * Gratin de de butternut Brocoli persillé Tomme de Yenne Vercorais Fruits	mardi 01 décembre 2026 Potage parmentier Macedoine de légumes Salade barigoule Blanquette de veau à l'ancienne Filet de merlu sauce tandoori Coquillettes au beurre Cœur de blé Yaourt aux fruits Yaourt nature Fruits	Jeudi 03 décembre 2026 Céleri rémoulade Endive aux noix Pamplemousse au sucre Hachis parmentier au bœuf "Eleveurs de l'Isère" Capeletti sauce crème Fromage blanc battu Petit-Suisse Panaché de compote de fruits	vendredi 04 décembre 2026 Duo de choux Salade verte mimosa Soupe de vermicels à la tomate Filet de poisson meunière Gâteau de foie sauce tomate Carottes à la crème Poêlée de légumes valenciana Plateau de fromages Génoise bio chocolat Millefeuille
	lundi 07 décembre 2026 Salade coleslaw Avocat vinaigrette Salade de mâche aux noix Boudin aux oignons * Filet de colin sauce oseille Ecrasé de pomme de terre Semoule parfumée Saint Marcellin Camembert Crème vanille Crème bio chocolat des chefs	mardi 08 décembre 2026 Pizza des chefs Quiche bio sans pâte * Nems de légumes Emincé de bœuf au curry Croq tofu Gratin de poireaux Haricots verts maître d'hôtel Yaourt a boire Faisselle au sucre Fruits	Jeudi 10 décembre 2026 Salade de betteraves Champignons à la grecque Potage de légumes Paëlla au poulet * Paëlla au poisson Riz pilaf Carré du Trièves Chambaran Salade de fruits	vendredi 11 décembre 2026 Salade verte au bleu Salade nantaise Avocat mayonnaise Rôti de veau au jus Filet de poisson sauce tandoori Epinards à la crème Poêlée tex mex Estival de Chartreuse Brie Gâteau découverte Tarte au sucre
semaine 48	lundi 14 décembre 2026 Pamplemousse au sucre Mâche aux œufs Crème Dubarry Bolognaise végétale Diot braisé * Riz pilaf Pépinette au beurre Panaché de yaourts aux fruits Faisselle au sucre Fruits	mardi 15 décembre 2026 Taboulé Salade piémontaise * Salade de lentilles de l'Isère Cordon bleu de volaille Poisson pané Purée de courge Choux fleurs béchamel Cantal Brie Fruits	jeudi 17 décembre 2026 "Menu de Noël" Saumon fumé Foie gras Salade festive Sauté de volaille grand veneur Filet de poisson sauce bisque Gratin dauphinois Pomme dauphine Bûche Mandarine papillottes	vendredi 18 décembre 2026 Salade verte aux croûtons Radis noirs en salade Potage de légumes verts Bourguignon Poisson meunière Carottes braisées Gratin de salsifis Plateau de fromages Plateau de desserts
	semaine 49	semaine 50	semaine 51	

bio bio local local

Menus validés par la Diététicienne du département Julie Chartier-Berger

Cuisine certifiée :



sous réserve d'approvisionnement