





### lundi 2 juin 2025



Betteraves vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Raviolis aux légumes



Yaourt de l'Isère à la vanille 


Yaourt de l'Isère aux fraises 



Compote framboise  

Compote de pomme  

### mardi 3 juin 2025

Concombre à la crème et moutarde  

Salade dès d'emmental  

Tomate au basilic  


Cordon bleu

Poisson pané

Purée


Cœur de blé 


Plateau de fromages



Abricot  


### jeudi 5 juin 2025


Assortiment de melons

Radis beurre 

Omelette au fromage 

Brocolis et pois chiche à l'ail  

Epinards à la crème 


Tomme de l'Alp' de Chartreuse 

Verchicors  

Clafoutis aux cerises locales  

Tarte aux pommes 

### vendredi 6 juin 2025


Taboulé 

Salade de Lentilles 

Salade pépinettes 


Boulettes de bœuf à l'arrabiata

Filet de poisson à la sauce citron

Carotte vichy 

Duo de courgettes à la tomate

Grand Duc 

Fourme d'Ambert 

Fraises  

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