















Semaine 25









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















lundi 16 juin 2025

Pastèque 
Salade verte lyonnaise*  
Tomate farcie
Omelette aux fines herbes 
Riz pilaf  
Yaourt fermier de l'Isère fraise 
Yaourt fermier de l'Isère citron 
Compote pomme / myrtille  
Compote de pommes/abricots  








mardi 17 juin 2025

Melon jaune 
Tomates mozzarella au basilic  
Haut de cuisse de poulet 
Fish and chips
Frites 
Emmental 
Mimolette
Beignet au chocolat
Beignet à la pomme

jeudi 19 juin 2025 Menu La Fraich'attitude

Salade de riz  
Taboulé à la menthe 
Sauté d'agneau en tajine 
Dhal de lentilles corail 
Tomate provençale 
Haricots vert sautés à l'ail 
Verchicors  
Grand Duc 
Panacotta caramel beurre salé 
Panacotta sauce chocolat 

vendredi 20 juin 2025

Rosette de Lyon* 
Rillettes de sardine 
Sauté de veau au paprika
Filet de poisson sauce vierge
Lasagnes d'aubergines  
Gratin de courgette 
Petit suisse nature 
Petit suisse aux fruits
Cerises 

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