



Toute l'équipe vous souhaitent un excellent appéti

LUNDI 18 MAI 2026

MENU SIMPLIFIÉ (PONT ASCENSION)

Pomelos bio et sucre bio

Salade de tomates bio et billes de mozzarella

Boulettes de bœuf bio

à la provençale

Omelette bio nature

Purée de pommes de terre

au lait bio

Gouda bio

Rondelé bio portion

Crème dessert bio chocolat

Crème dessert bio vanille

MARDI 19 MAI 2026

Taboulé bio aux agrumes

Salade de pâtes bio au gouda

Salade de haricots rouges mascarpone chorizo*

Emincé de veau

sauce bio au cheddar rouge

Filet de merlu sauce crème bio citronnée

Jardinière de légumes bio

Fondue de poireaux bio

Yaourt bio du Vercors aux fruits

Fromage blanc bio vrac

façon stracciatella

Fruit de saison bio

JEUDI 21 MAI 2026

Buffet de salades bio de saison

du Pays Viennois

salade bio, mais bio, olives bio, croûtons

Gratin de gnocchis aux

légumes du soleil bio et parmesan

(plat unique)

Penne bio

sauce carbonara bio au bacon

(plat unique)

Faisselle bio / Yaourt bio et sucre bio

Pêche pochée au coulis de fruits rouges

Compote de pommes bio

VENDREDI 22 MAI 2026

MENU MIEL ET CHEVRE

Tarte tomates et chèvre frais

Muffins au miel et canard confit

Haut de cuisse de poulet bio

au miel bio du Vercors et au romarin

Marmite de fruits de mer

Crumble de légumes du soleil au chèvre

Haricots vert bio au beurre bio

Yaourt bio au lait de chèvre

Picodon AOP à la coupe

Nid d'abeille aux amandes et miel

Fiadone au fromage corse (Brocciu) et œufs bio

* ce plat contient du porc

fabriquer par nos cuisiniers



Visa du responsable de la cuisine mutualisée de Vienne - Seyssuel:

Fabrice Laval

Visa du Diététicien, Julie Berger: