



Toute l'équipe vous souhaitent un excellent ap

**LUNDI 25 MAI 2026**

**LUNDI DE PENTECOTE**

**MARDI 26 MAI 2026**

Flan de courgettes bio et coulis de tomates bio

Asperges verte sauce mousseline bio

Salade de champignons mignatures

**Rôti de bœuf au jus bio**

**Gratin de poisson MSC à la Sétoise**

**Riz bio**

**au coulis de tomates bio**

Bleu de Sassenage bio à la coupe

Brie portion bio

Fruit de saison bio / local

**JEUDI 28 MAI 2026**

**MENU GREC**

Pizza Grecque

Tarte Spanakopita (épinard bio fête)

**Souvlaki de porc\*** (Brochette)

**Souvlaki de poisson** (Brochette)

**Sauce Tzatziki bio maison**

**Moussaka de légumes bio**

**Tian de légumes à la grecque**

Yaourt à la grecque

Yaourt brassé bio aux fruits

Gâteau ravani bio au citron

Tarte aux pommes bio

**VENDREDI 29 MAI 2026**

Buffet de crudités bio

de saison bio

du Pays Viennois

**Nuggets de volaille**

**Nuggets végétaux bio**

**Frites bio**

St Môret bio portion

Tomme du Puy de Dôme bio à la coupe

Crème dessert au chocolat bio

Flan maison au caramel au lait 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: