



LUNDI 1ER JUIN 2026

MARDI 2 JUIN 2026

Melon bio

Salade verte bio et croûtons

Salade frisée aux lardons*

Colin d'Alaska MSC Tex Mex

Sauté d'agneau bio

à l'orange

Coquillettes bio au beurre bio

Polenta bio crémeuse

aux asperges et emmental bio

Cantal AOP portion

Reblochon bio AOP à la coupe

Assortiment de compotes bio

Salade de riz bio à la niçoise

Salade de pommes de terre bio cervelas*

Salade de quinoa bio au roquefort AOP

Ribs de porc grillé*

Cassolette de saumon sauce aioli bio

Ratatouille maison

aux légumes bio

Brocolis bio en persillade

Yaourt chocolat

ou caramel au lait du Vercors

Yaourt brassé aux citrons vrac

Fruit de saison bio / local

JEUDI 4 JUIN 2026

VENDREDI 5 JUIN 2026

Salade d'haricots verts bio aux œufs bio

Salade cœur de palmier et maïs bio

Salade de betterave bio à la mayonnaise bio

Saucisse grillée aux herbes

Pavé du fromager bio

Galette de pommes de terre

façon rostie

Tomme blanche du Vercors bio à la coupe

Edam bio portion

Fruit de saison bio / local

Buffet de salades bio

Salade verte bio œufs bio, croûtons et oignons frits

Sauté de bœuf bio

jus bio aux échalotes

Filet de poisson blanc manière

Gratin de chou-fleur bio

à la béchamel bio

Tomate bio à la provençale

Vercorais bio à la coupe

St Nectaire AOP portion

Fraisier maison aux fraises bio

Eclair au chocolat

*** ce plat contient du porc**

repas fabriqué par nos cuisiniers



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

Fabrice Laval

Visa du Diététicien, Julie Berger: