




**LUNDI 8 JUIN 2026**

Buffet de crudités bio



de saison 



**Couscous d'agneau**

**aux légumes du soleil**

**Couscous de colin aux légumes du soleil**




**Semoule bio aux épices marocaines** 


**Céréales gourmandes bio à l'huile d'olive** 




Yaourt aux fruits aromatisé



Fromage blanc bio en vrac 

et sucre bio 



Compote bio pommes fraise 

Abricots cuits à la gelée de groseilles

**MARDI 9 JUIN 2026**



Buffet de tomates bio et locale 

mozzarella, croûtons

vinaigrette pesto balsamique



**Cordon bleu de dinde**

**Poisson "fish and chips"**

**Petits pois bio** 


**au jus bio** 

**Haricots beurre**

**à la sauce provençale bio** 



St Marcellin bio AOP à la coupe 


Babybel bio portion 




Tarte aux citrons bio / Tarte pomme rhubarbe


**JEUDI 11 JUIN 2026**




Pizza tomate fromage bio 



Bruschetta tomate bio chèvre bio 

Pissaladière maison oignons bio et anchois 



**Rôti de veau bio** 

**jus bio à la forestière** 

**Œufs dur bio à la crème bio** 



**Flan de courgettes bio** 


**au bleu bio de Sassenage** 



**Carottes bio en persillade** 



**Brique du Vercors bio à la coupe** 

Mini cabrette bio portion 



Fruit de saison bio / local 

**VENDREDI 12 JUIN 2026**

***MENU Espagne***



**Soupe de tomates bio à l'espagnole** 



**Flan d'aubergines bio à la tomme des Pyrénées** 



**"Tapas" courgettes olives bio et poivrons** 


**Empanada au bœuf**

**Empanada au thon**

**Fidéua maison** 

**aux coquillettes bio**



**Crème Catalane maison au lait bio** 

**Yaourt bio à la vanille** 

**Salade de fruits frais à l'orange**

**Pastèque bio d'Espagne** 

\* 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:

