



LUNDI 31 AOUT 2026

MARDI 1 SEPTEMBRE 2026

 Salade de la rentrée des classes bio 
(Haricots bio, haricots beurre, œufs bio et maïs bio)

 Velouté de betterave bio à l'huile de noix bio et croûtons 

 Pain de courgettes maison aux œufs bio 

 **Pilon de poulet bio** 

sauce Celestine bio 

Calamars sauce marinière à la crème bio 

 **frites bio**

 Yaourt au chocolat

 Yaourt au caramel

 Fromage blanc bio en vrac et sucre bio dosette 

 Pastèque bio - Pommes bio 

JEUDI 3 SEPTEMBRE 2026

VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2026

 Salade de pâtes bio vinaigrette 

 Salade de pois chiche bio au boursin 

 Salade de pommes de terre au thon

 **Merguez de bœuf**

Omelette bio 

 Ratatouille maison bio 

aux légumes du Pays Viennois

Gratin de brocolis bio 

à la béchamel et émmental bio 

 Tomme blanche du Vercors bio à la coupe 

Petit Croc Lait bio portion 

 Pêches locale - Fruit de saison bio / local 

*** ce plat contient du porc**

repas fabriqué par nos cuisiniers

 Melon bio 

 Raïta de concombres à la fêta

 Salade verte bio et oignons frits 

 **Roti de veau**

sauce champignons à la crème bio 

Marmite de saumon sauvage sauce citron

 **Wok de légumes et nouilles sautées**

 Gratin d'aubergines et pommes de terre bio 

 Délice de Chartreuse

Rondelé bio portion 

 Tartelette maison chocolat bio smarties 

Millefeuille à la vanille



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

Visa du Diététicien, Julie Berger:

