



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 14 SEPTEMBRE 2026

- Trio de tomates bio  du Pays Viennois 
- avec fêta, croutons, oignons grillés et olives bio 
-  **Ribs de porc chuck wagon**
- sauce Barbecue maison à la tomate bio** 
- Filet de poisson blanc meunière**
- à la panure bio**
- Frites bio** 
- Chanteneige bio portion 
- Camembert bio à la coupe 
-  Compôte de fruits bio 

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026

-  Salade de coquillettes bio au pesto 
-  Salade de boulgour bio aux épices 
-  Salade lentilles locale et pois chiche bio cervelas* 
-  **Emincé de bœuf et veau**
-  **sauce crème bio à la moutarde**
- Cassiolette de saumon et crumble bio** 
- Haricots vert meunière au beurre bio** 
-  **Aubergines bio** 
-  **à la béchamel bio et parmesan**
-  Yaourt du Nord Isère aux fruits
- Yaourt bio nature 
-  Salade de fruits frais bio / Fruit de saison local 

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026

-  Macédoine de légumes maison
- à la mayonnaise bio 
- Cœur de palmier sauce cocktail bio 
-  Salade de maïs et betterave bio 
- Boulettes d'agneau bio aux épices** 
- Poisson gratinée à la Bordelaise**
- Petits pois bio à la française** 
-  **Tian de légumes bio** 
-  Brun d'Affinois fromage portion
-  Mont Granier à la coupe
-  Pêches locale - Fruit de saison bio / local 
-  Madeleine bio 

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026

MENU FLORIDE & BAHAMAS

-  **Buffet Miami & Bahamas** 
- Salade verte bio, courgettes bio, tomates cerises, ceviche de crevettes
- Ropa Vieja**
- riz bio, poulet, haricots rouge, poivrons et oignons bio 
- Macaronis au fromage**
- macaronis bio, sauce à la crème bio, emmental bio 
- Yaourt brassé aux fruits**
-  **Fromage blanc bio à l'ananas vrac** 
- Key Lime Pie**
- (Tarte crémeuse au citron, lait concentré et œufs bio) 
- Tarte à la noix de coco**

* 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:


