



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 7 SEPTEMBRE 2026

Buffet de salades bio et locale



salade verte bio / mais bio / tomates HVE / croûtons / fromage

**Sauté de porc bio****sauce coco curry****Filet de poisson MSC aux céréales****Semoule bio aux épices****Quinoa bio et lentilles****au beurre bio meunière**

Yaourt bio à la vanille



Yaourt brassé myrtilles vrac

Abricots au sirop sauce fruit rouge



Coupelle de fruits bio au sirop

**MARDI 8 SEPTEMBRE 2026**

Jambon blanc*



Paté de campagne*

Terrine de poisson maison aux œufs bio

**Sauté de volaille bio****à la crème bio****Quenelle sauce tomate bio****Courgettes bio et raviolis de légumes bio**

béchamel au lait bio et Vache Qui Rit

**Haricots plat et PDT bio au beurre bio**

Bleu Charron à la coupe



St Paulin bio portion



Raisin bio

**JEUDI 10 SEPTEMBRE 2026**

Pizza bio tomate fromage



Quiche aux bacon* et œufs bio

**Sauté de bœuf bio de l'Isère****à la bourguignonne****Pavé de colin MSC****sauce Hollandaise au beurre bio****Gratin de chou-fleurs bio****Julienne de légumes bio**

Tomme bio du Chalet à la coupe



Emmental bio portion



Nectarines locale - Fruit de saison bio / local



* ce plat contient du porc

repas fabriqué par nos cuisiniers**VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026****MENU PROVENCE CÔTE D'AZUR****Salade Niçoise**

salade verte bio et garniture niçoise

**Salade Menton tomates mozzarella olives****Tomate farcie* jus bio aux oignons bio****Hoki MSC sauce Aioli à la mayonnaise bio****Riz bio safrané****Tortellini bio ricotta basilic sauce tomate bio****Assortiments de yaourts bio aux fruits****Muffin framboise****au citron et miel bio****Tarte tropézienne**

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

Fabrice Laval

Visa du Diététicien, Julie Berger:

