



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 20 AVRIL 2026

Salade de pâtes bio aux fruits de mer

Salade de lentilles bio au cervelas*

Salade de pommes de terre bio à l'échalote

Omelette bio aux œufs frais

Blanquette de colin MSC

Sauce bio au citron et ciboulette fraîche

Navets à la béchamel bio et mozzarella

Carottes bio au beurre bio et cumin

Kiri portion bio

Carré du Trièves bio à la coupe

Pomme bio

Banane bio

MARDI 21 AVRIL 2026

Buffet de salades bio

du Pays Viennois

maïs, croûtons, olives et oignons frits

Émincé de veau grillé façon kebab

sauce blanche au fromage blanc bio

Calamars à la sauce tomate bio

Frites bio

Pommes de terre noisettes au four

Yaourt caramel beurre salé

Yaourt au chocolat

Assortiment de compotes

de fruits bio et biscuit bio

JEUDI 23 AVRIL 2026

Jambon blanc* et beurre bio

Blanc de dinde et cornichons

Terrine de poisson maison mayonnaise bio

Sauté de bœuf des éleveurs isérois

à la camarguaise

Poisson blanc MSC

gratiné à la bordelaise

Tortis bio au beurre bio

Quinoa bio aux petits légumes bio

Bleu d'Auvergne à la coupe

Petit Croc Lait bio, portion

Kiwi bio / ou fruits de saison bio

VENDREDI 24 AVRIL 2026

MENU BRETON

Coleslaw aux artichauts et mayonnaise bio

Choux bio râpés au fromage frais

Soupe de poisson et légumes à la bretonne

La Frigousse de Rennes*

(Mijoté de poulet bio, lardons, cidre et châtaignes)

Cassolette de moules, sauce homardine

Gratin de chou-fleur bio

Haricots plats au beurre demi-sel

Saint-Paulin bio à la coupe / Fromage frais breton demi-sel en portion



Kouign-Amann

Gâteau breton bio maison 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: