









Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !



LUNDI 11 MAI 2026



MARDI 12 MAI 2026



 Salade de riz bio tomate féta 

 Salade de concombres bio à la grecque 



 Salade de boulgour bio thon oignons rouges 

 Radis et beurre bio 

 Salade de pois chiche bio à l'orientale 

 Courgettes rapées aux noix bio de Grenoble 

 **Bœuf braisé**

 **Pilon de poulet bio** 


sauce Thai


Œuf dur bio

Poisson blanc aux céréales



sauce à la Lyonnaise bio


Sauce barbecue maison


Frites bio 


Wok de légumes bio sautés au soja 



Pommes de terre rissolées



 **Epinards bio à la béchamel** 



 Mont Granier à la coupe

Yaourt bio sucré 

 Mini pavé d'Affinois fromage portion

 Fromage blanc bio à la rhubarbe vrac 

 Coupelle de fruits bio au sirop 

 Fruit de saison bio / local 

Salade d'ananas vanille thé vert (vrac)

JEUDI 14 MAI 2026

VENDREDI 15 MAI 2026

ASCENSION

PONT DE L'ASCENSION

* ce plat contient du porc

fabriqué par nos cuisiniers



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

Visa du Diététicien, Julie Berger:

Fabrice Laval

