




































Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !







**LUNDI 27 AVRIL 2026**
 Pizza bio tomate et fromage 
Tarte aux asperges, emmental et œufs bio 

Feuilleté hot-dog (saucisse à la volaille)

 **Sauté de porc bio\* aux olives bio** 
 **Bouchées végé à l'italienne bio** 
 **Gratin de courgettes bio** 
 **à la crème bio et féta**
**Choux de Bruxelles en barigoule**
 Yaourt aromatisé aux fruits

 Fromage blanc bio en vrac 
et dosette de sucre bio 
 Fruit de saison bio / local 
**MARDI 28 AVRIL 2026**
 Radis et beurre bio 
 Salade verte bio au maïs bio 
 Salade frisée aux lardons\*

 **Mijoté d'agneau bio aux amandes** 
**Filet de poisson blanc**
**meunière et sa chapelure bio** 
 **Purée de brocolis bio à la Vache qui rit** 
**Julienne de légumes bio** 
 **à l'huile d'olive bio et persillade** 
 Tomme bio du Chalet à la coupe 
Emmental bio en portion 
 Beignet chocolat ou Beignet aux pommes
**JEUDI 30 AVRIL 2026**
 Poireaux bio, sauce gribiche 
 Macédoine de légumes maison au thon 
 Velouté froid de betterave bio au Saint Agur

 **Sauté de veau bio Marengo** 
**Filet de hoki MSC**
 **Sauce provençale bio** 
 **Semoule bio à l'huile d'olive bio** 
**Risotto crémeux**
 **au reblochon AOP bio** 
 Délice de Chartreuse à la coupe
Camembert bio en portion 
 Fruit de saison bio / local 
**VENDREDI 1ER MAI 2026***Fête du travail*

\* 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:

