



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

**LUNDI 4 MAI 2026**

Buffet de crudités bio de saison



du Pays Viennois



**Côte de porc grillée\***

**jus bio aux champignons frais**



**Pavé de colin MSC**

**crème bio aux crevettes**



**Ratatouille maison aux légumes bio**



**Gratin de carottes bio**



Riz au lait bio



Gateau de semoule bio



Poire pochée sauce chocolat et amandes grillées



Assortiment de compotes bio



**MARDI 5 MAI 2026**



Rosette\* de Lyon et beurre bio



Œuf dur bio mayonnaise

Mortadelle\* cornichons



**Quenelle de volaille**

**sauce morilles aux petits légumes bio**



**Quenelle nature à la sauce tomate bio**



**Riz bio pilaf**



**Pépinettes au beurre bio**



Comté AOP à la coupe



Vache Qui Rit bio portion



Fraises locales



ou fruit de saison bio / local



**JEUDI 7 MAI 2026**

**MENU Italie**



**Salade Vérone** (salade bio, croûtons, fromage)



**Salade Milanaise** (salade bio, poulet, oignons frits)



**Cappelletti au saumon fumé**

**Sauce bio à la crème et aneth frais**



(plat complet)



**Lasagnes à la bolognaise**



**au bœuf de l'Isère et sauce tomate bio**

(plat complet)



**Petits fromages frais bio aux fruits**



Gâteau maison façon "Panettone" aux œufs bio



**Tiramisu maison poire Nutella**

**VENDREDI 8 MAI 2026**

**VICTOIRE 1945**

\* ce plat contient du porc

**fabricée par nos cuisiniers**



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

Fabrice Laval



Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective durable  
+ bio + locale + saine



Visa du Diététicien, Julie Berger: