



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 31 AOUT 2026

MARDI 1 SEPTEMBRE 2026

Salade de la rentrée des classes bio (Haricots bio, haricots beurre, œufs bio et maïs bio)

Velouté de betteraves bio à l'huile de noix bio et croûtons

Pain de courgettes maison aux œufs bio

Pilon de poulet bio

sauce Celestine bio

Calamars sauce marinière à la crème bio

Frites bio / Pommes de terre rissolées

Yaourt au chocolat

Yaourt au caramel

Fromage blanc bio en vrac et sucre bio dosette

Pastèque bio - Pommes bio

JEUDI 3 SEPTEMBRE 2026

VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2026

Salade de pâtes bio vinaigrette

Salade de pois chiche bio au boursin

Salade de pommes de terre au thon

Merguez de bœuf

Omelette bio

Ratatouille maison bio

aux légumes du Pays Viennois

Gratin de brocolis bio

à la béchamel et emmental bio

Tomme blanche du Vercors bio à la coupe

Petit Croc Lait bio portion

Pêches locales - Fruit de saison bio / local

Melon bio

Raïta de concombres à la fêta

Salade verte bio et oignons frits

Roti de veau

sauce champignons à la crème bio

Marmite de saumon sauvage sauce citron

Wok de légumes et nouilles sautées

Gratin d'aubergines et pommes de terre bio

Délice de Chartreuse

Rondelé bio portion

Tartelette maison chocolat bio smarties

Millefeuille à la vanille

* 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:



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 7 SEPTEMBRE 2026
 Buffet de salades bio et locales 

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 fruits rouges

 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 plats 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 
 Cake maison St Marcellin ravioles œufs bio 
 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 locales - 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



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 14 SEPTEMBRE 2026

Trio de tomates bio
du Pays Viennois

avec fêta, croutons, oignons grillés et olives bio

Ribs de porc chuck wagon

sauce Barbecue maison à la tomate bio

Filet de poisson blanc meunière

à la panure bio

Frites bio

Pommes de terre duchesse au four

Chanteneige bio portion

Camembert bio à la coupe

Compote de fruits bio

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026

Salade de coquillettes bio au pesto

Salade de boulgour bio aux épices

Salade lentilles locales et pois chiche bio cervelas*

Emincé de bœuf et veau

sauce crème bio à la moutarde

Cassiolette de saumon et crumble bio

Haricots verts meunière au beurre bio

Aubergines bio

à la béchamel bio et parmesan

Yaourt du Nord Isère aux fruits

Yaourt bio nature

Salade de fruits frais bio / Fruit de saison local

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026

Macédoine de légumes maison
à la mayonnaise bio

Cœur de palmier sauce cocktail bio

Salade de maïs et betteraves bio

Boulettes d'agneau bio aux épices

Poisson gratiné à la Bordelaise

Petits pois bio à la française

Tian de légumes bio

Brun d'Affinois fromage portion

Mont Granier à la coupe

Pêches locales - Fruit de saison bio / local

Madeleine bio

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026**MENU FLORIDE & BAHAMAS**

Buffet Miami & Bahamas

Salade verte bio, courgettes bio, tomates cerises, ceviche de crevettes

Ropa Vieja

riz bio, poulet, haricots rouges, poivrons et oignons bio

Macaronis au fromage

macaronis bio, sauce à la crème bio, emmental bio

Yaourt brassé aux fruits

Fromage blanc bio à l'ananas vrac

Key Lime Pie

(Tarte crémeuse au citron, lait concentré et œufs bio)

Tarte à la noix de coco

* 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:



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026Pastèque bio Salade bio aux lardons* Tzatziki de concombre HVE au fromage blanc bio **Blanquette de veau à la crème bio** **Blanquette de poisson MSC****sauce bio à la ciboulette fraîche** Purée de pommes de terre au lait bio Duo de céréales bio et légumineuses Bleu de Sassenage bio à la coupe Edam bio portion 

Mousse chocolat maison "stacciatella" en vrac

Crème dessert bio à la vanille **MARDI 22 SEPTEMBRE 2026**

Salade de riz bio à la Sétoise

Salade de haricots blancs et rouges bio au maïs bio Salade de quinoa bio au bacon* **Emincé de dinde bio** **sauce forestière aux champignons frais****Mousse de poisson sauce aux agrumes**

Tomates HVE à la provençale

Courgettes bio 

à la crème bio et pesto

Fleurs des monts à la coupe Babybel bio fromage portion Prunes bio et locales **JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026****MENU ITALIEN**Buffet de salades bio à l'italienne 

salade bio, tomates bio, maïs bio, parmesan, vinaigre balsamique

**Sauté de bœuf bio à l'italienne** à la sauce tomate et aux oignons bio **Poisson gratiné à l'italienne**

à la tomate et mozzarella

Pennes bio au beurre bio Risotto à la crème bio Panna cotta maison aux framboises et lait bio Panna cotta maison au chocolat et lait bio Pêche cuite aux amandes grillées / Compote bio **VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026**

Pizza au cheddar



Tartine de pain à la Savoyarde*

(sauce tomate crème, lardons et emmental)

Tarte maison ricotta aux œufs bio et épinards bio **Jambon de porc braisé*****Tortilla œufs bio au cheddar** Gratin de carottes bio 

Haricots beurre au citron

Vache Qui Rit bio portion Brie bio à la coupe Raisin bio 

Fruits de saison

*** 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:

