



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026
 Salade de betteraves bio à la mayonnaise bio 
Salade de choux-fleurs bio à la polonaise 
 Clafouti courgette bio et tomate au chèvre 
 **Œufs bio dur à la crème bio** 
Foie de veau beurre bio meunière **Epinards bio** 
 à la béchamel bio 
Blettes bio à la provençale Camembert bio fromage portion 
 Bleu AOP à la coupe

Beignets chocolat

 Bugnes Lyonnaise
MARDI 29 SEPTEMBRE 2026**MENU AFRICAINE****Salade Marocaine**
 salade verte bio avocat pois chiche bio 
Salade Tunisienne
  salade verte bio poulet noix de cajou
Bobotie de bœuf des éleveurs de l'Isère **Tajine de poissons au citron**
 **Riz Jollof bio** 

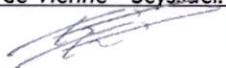
(plat emblématique africain préparé avec du riz, tomates, oignons et épices)

Semoules bio couscous
 **Yaourt bio Banane / Yaourt vrac citron** (38) 
Timbale de glace citron fruits rouges**JEUDI 1 OCTOBRE 2026**
 Salade de cœur de blés

 Salade de pommes de terre bio aux œufs bio 
 Taboulé bio aux herbes fraîches 
 **Navarin d'agneau bio**
aux olives bio 
Filet de hoki MSC sauce vierge
 sauce à l'huile d'olive bio, citron, herbes et cubes de tomates
Purée de choux-fleurs bio à la crème bio **Crumble de légumes du soleil bio** 
 Tomme du Vercors bio Bournette à la coupe 
Mini cabrette bio portion Banane bio *** ce plat contient du porc****repas fabriqué par nos cuisiniers**

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

Fabrice Laval


VENDREDI 2 OCTOBRE 2026**MENU Espagne**
 Buffet de salades bio à l'espagnole 

salade bio, croûtons, olives, maïs bio et poivrons

 Gaspacho de tomates et concombres bio 
 **Fidéua de la mer** 
paëlla de coquillettes bio aux crevettes et moules
 **Fidéua végétarienne** 
paëlla de coquillettes bio aux pois chiches et légumes bio
 Crème catalane au lait bio 
Yaourt bio sucré 

Salade d'agrumes au miel

 Compote bio pommes fraises 


Visa du Diététicien, Julie Berger:





Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 5 OCTOBRE 2026

Buffet de crudités du Pays Viennois



salades bio, choux émincé bio et carottes HVE

Navarin de canardsauce bio à l'orangeFilet de poisson MSCau citron et coulis de tomates bio

Jardinière de légumes bio



Purée de petits pois bio au mascarpone



Fleurs de monts bio à la coupe



Vache Qui Rit bio portion



Tarte au citron bio

Tarte aux pommes bio

MARDI 6 OCTOBRE 2026

Salade de tomates HVE

à la féta et aux olives bio



Salade verte bio à l'emmental



Pastèque bio

Nugget de dindeBatonnet de la mer végétal bio

Frites bio



Ebly à la sauce tomate bio



Tommette de Savoie "La Croé" bio à la coupe



St Môret bio portion



Prunes bio et locale



Pommes bio et locale

**JEUDI 8 OCTOBRE 2026**

Pizza bio tomate fromage



Quiche maison thon crevettes et œufs bio



Cake maison bio dinde emmental bio

Emincé de bœufjus bio aux petits légumes bioPoisson MSC gratiné aux amandesChoux-fleurs bio à l'emmental bio

béchamel au lait bio



Duo d'haricots au citron

Yaourts aux fruits / Yaourt nature local



Yaourt brassé vrac à la framboise



Raisin bio

*** ce plat contient du porc****repas fabriqué par nos cuisiniers****VENDREDI 9 OCTOBRE 2026****MENU CH'TI**

Buffet de salades à la CH'TI



Endives, chicorée, salades bio, œufs bio et croutons

Carbonnade de veau flamandeCassiolette de moules à la lilloise

Martiflette



(variante ch'ti de la tartiflette: pommes de terre bio et Maroilles)

Purée de pommes de terre chti au gouda

Vieux-Lille à la coupe

Edam bio fromage portion

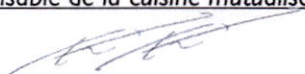
**CH'TIRAMISU maison au spéculos**

Gaufre sauce chocolat



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 12 OCTOBRE 2026 / SEMAINE DU GOÛT

DROME et ARDECHE



Tarte ravioles chèvre frais et épinards bio



Tarte butternut fromage

**Poulet bio de la Drôme**sauce aux myrtilles**Fricassé de colin au beurre bio**aux cèpes et girolles

Purée de légumes verts bio éclats de chataignes

**Fond d'artichaud gratinés**

Picodon AOP à la coupe

Fromage frais de chèvre bio portion



Poire de la Drôme

MARDI 13 OCTOBRE 2026 / SEMAINE DU GOÛT

AIN et LYONNAIS



Salade Lyonnaise*



salade verte bio, lardons et œufs bio



Salade des Dombes salade verte bio, thon et mais bio

**Saucisson cuit lyonnais*****Quenelle de Brochet sauce Nantua****Riz bio à la lyonnaise et légumes bio****Gratin de cardons et patate douce**

Cervelle des Canuts maison bio vrac



Vache Qui Rit bio portion



Cheese cake maison aux pralines



Tarte Bressane au sucre

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 / SEMAINE DU GOÛT

Les 2 SAVOIES



Buffet de salades entre lacs et montagnes



salade verte bio / carottes rapées bio vinaigrette à l'orange

tomates cerises / lardons / oignons grillés

**Raclette de Savoie****sur écrasé de pommes de terre bio****Croziflette des montagnes****au bacon*, crozets de Savoie****et reblochon AOP bio**

Yaourts de Savoie

aux fruits



Pomme bio de Savoie



VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 / SEMAINE DU GOÛT

ISERE



Salade de betteraves bio aux noix bio



Buffet de salades bio de l'Isère

**Sauté de bœuf Isérois****Filet de poisson beurre bio à la Grenobloise****Gratin des pères chartreux**

blettes bio, épinards bio, champignons et bleu du Vercors bio

**Purée de carottes bio de l'Isère**

St Marcellin bio à la coupe



Yaourt bio de l'Isère



Bouffette de Mens génoise crème fouettée sucre glace



Tarte Iséroise "L'onctueuse" poire noix bio 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:

