Cuisine mutualisée de Seyssuel

NOVEMBRE 2026 / SEMAINE 45

Menu

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 2 NOVEMBRE 2026	MARDI 3 NOVEMBRE 2026
Velouté de chou-fleur au sel de Guérande	*Salade de betterave à la féta*
Carottes râpées olives citron	*Salade d'haricots verts aux œufs*
Emincé de chou blanc à la mayonnaise	*Flan de butternut*
Boulettes de porc*	*aux ravioles de Romans*
à la sauce provençale	***Pilon de poulet***
Bolognaise végétale	***jus au romarin frais***
à la sauce provençale	***Omelette nature***
Riz pilaf	***Frites***
Coquillettes d' Estrablin	***Boulgour aux épices***
Vache Qui Rit portion	***Yaourt fermier sucré Gaec de Tétaz***
Coulomier à la coupe	*Yaourt en vrac à la framboise Val Fleury*
Compote pomme poire et son biscuit sablé	*Banane bio*

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026	VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026
Salade de torsades	*Salade verte du pays Viennois et oignons frits*
Salade de pois chiche au boursin	*Salade d'endives aux noix de Grenoble*
*Salade de lentilles corail au cervelas**	*Salade de mâche et croûtons*
Sauté d'agneau aux olives	***Emincé de bœuf grillé sauce moutarde***
Blanquette de colin MSC sauce beurre blanc	***Calamars sauce poulette***
Gratin de carottes	***Jardinière de légumes***
béchamel au lait entier d' Illins	***et pommes de terre***
Wok de brocolis aux petits oignons sauce soja	***Duo haricots plats et petit épeautre***
Tomme blanche du Vercors à la coupe	*Délice de Chartreuse*
Petit Croc Lait portion	*Rondelé portion*
Assortiment de danettes chocolat vanille parfum Twix et Mars	*Tartelette ganache chocolat blanc spéculoos oréo*
	Tarte au citron

**** ce plat contient du porc***

repas fabriqué par nos cuisiniers

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

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE — POUR UNE CANTINE • BIO • SAINE • LOCALE • DURABLE

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

Visa du Diététicien, Julie Berger: