Cuisine mutualisée de Seyssuel

NOVEMBRE 2026 / SEMAINE 48

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 23 NOVEMBRE 2026	MARDI 24 NOVEMBRE 2026
Céleri rémoulade	Salade de riz à la niçoise
Carottes râpées	Salade de haricots blancs et rouges au mais
Salade frisée aux lardons*	Salade de pommes de terre au thon
Foie de veau beurre persillade	**Roti de dinde à la crème**
Filet de poisson blanc gratiné à la bordelaise	**Médaillon de poisson sauce aux agrumes**
Semoule bio	**Carottes du Pays Viennois au beurre**
Ebly à la sauce tomate	**Purée de potiron au mascarpone**
Bleu de Sassenage à la coupe	Fleurs des monts à la coupe
Edam portion	Babybel fromage portion
Flan vanille nappé au caramel	Banane
Crème dessert au chocolat	

JEUDI 26 NOVEMBRE 2026	VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026
Menu Indien	Pizza du moment
Buffet de salades à l'indienne	Tartine de pain à la Savoyarde*
salade bio, batonnets de carottes au curry	*(béchamel, lardons et émmental bio)*
endives, mais bio et sauce Raïta	Crèpes aux champignons
Samoussa de Poulet	**Ribs de porc grillés**
Samoussa de légumes	**Portion de saumon frais sauce bio à l'oseille**
Riz à l'indienne	**Chou "choucroute"**
Riz Basmati au cumin	**Poêlée de légumes d'automne**
Yaourt à la vanille	kiri portion
Fromage blanc au coulis de mangue	Ortolan à la coupe
Gâteau indien aux amandes et cardamone	Fruit de saison
Tarte noix de coco	

*** 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: