Cuisine mutualisée de Seyssuel

NOVEMBRE 2026 / SEMAINE 47

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 16 NOVEMBRE

Trio de salades de saison

avec féta, croûtons, oignons grillés et olives bio

Pamplemousse frais au sucre

Chipolatas*

sauce Barbecue maison

Marmite de moules

sauce marinière au persil frais

Frites

Pommes de terre noisette au four

Chanteneige portion

Camembert à la coupe

Compote de fruits & petit cake

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de coquillettes

Taboulé aux herbes fraîches

Salade lentilles et pois chiches

Sauté de bœuf des éleveurs de l'Isère

Filet de poisson blanc meunière

à la panure

Haricots verts meunière au beurre

Choux Romanesco

à la béchamel et gouda

Yaourt du Nord Isère aux fruits

Clémentine

Pomme

JEUDI 19 NOVEMBRE

Buffet de crudités

d' Automne du Pays Viennois

salade verte bio / émincé de choux

endives et potiron en rémoulade

Boulette d'agneau aux épices

Crumble de saumon au parmesan

Petits pois à la française

Epinards branche à l'indienne

Brun d'Affinois fromage portion

Mont Granier à la coupe

Riz au lait à la vanille Bourbon

Semoule au lait à la vanille

VENDREDI 20 NOVEMBRE

MENU LYONNAIS

Salade Lyonnaise* *(œuf bio lardons croutons)*

Salade des Dombes *(mais bio, thon et croutons)*

Soupe à l'oignon gratinée

Poulet à la Lyonnaise *(sauce crème vinaigre)*

Œufs à la Lyonnaise *(sauce crème oignon emmental)*

Gratin dauphinois au lait d'Illins

Quenelle Lyonnaise sauce aurore

Cervelle des canuts maison (vrac)

Yaourt nature fermier et dosette sucre

Financier amandes pralines maison

Bugnes Lyonnaises au sucre glace

**** 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: