Cuisine mutualisée de Seyssuel

NOV-DEC 2026 / SEMAINE 49

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 30 NOVEMBRE 2026

Betteraves et pommes à la mayonnaise

Salade de chou-fleur bio aux œufs

Flan brocoli patate douce roquefort AOP

Œufs dur à la crème

Paleron de boeuf sauce à l'échalote

Epinards béchamel

au lait d'Illins

Blettes à la provençale

Camembert fromage portion

Bleu AOP à la coupe

Beignet chocolat

Cake maison aux fruits confits

MARDI 1ER DECEMBRE 2026

Buffet de salades de saison

salade verte bio du Pays Viennois

endives - mais bio - petits croûtons et oignons frits

Carbonara de bacon* à la crème

et champignons de Paris frais

Pesto de fruits de mer et crevettes

Torsades

Polenta crémeuse safranée

Yaourt aromatisé aux fruits

Yaourt vrac au citron

Poire cuite sauce chocolat et amandes grillées

Compote de fruits bio

JEUDI 3 DECEMBRE 2026

Salade de perles au saumon

Salade de piémontaise aux œufs

*Salade de lentilles cerverlas**

Sauté de veau

aux olives

Filet de hoki MSC sauce vierge

sauce à l'huile d'olive bio, citron, herbes et cubes de tomates

Purée de chou-fleur

Wok de carottes meunière

Tomme du Vercors Bournette à la coupe

Mini cabrette portion

Orange

VENDREDI 4 DECEMBRE 2026

A LA DECOUVERTE DU Portugal !

Sopa de grao de bico (soupe pois chiches bio / coriandre / cumin / citron)

Salade Porto (salade de chou, poulpe, oignons et olives)

Salade Lisbonne (salade verte bio chorizo mais bio)

Poulet à la portugaise sauce piri-piri

(pilons de poulet bio grillés, marinade ail citron paprika, piment léger)

Cabillaud à la portuguaise (pdt bio, oignons, poivrons et olives)

Arroz de Grelos (riz bio au brocoli, oignons et huile d'olive)

Batatas a murro (écrasé de pommes de terre bio / herbes fraiches)

Petits fromages frais aux fruits

Le bolo de Laranja (gâteau maison bio au zeste d'orange et sirop d'orange)

Pastéis de nata (petites tartelettes crème aux œufs et cannelle)

***** 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: