Cuisine mutualisée de Seyssuel

NOVEMBRE 2026 / SEMAINE 46

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 9 NOVEMBRE 2026

Buffet de crudités d'automne

salade verte / potiron et céleri en remoulade / maïs

Soupe de légumes minestrone

Rôti de porc

sauce charcutière

Filet de poisson MSC aux céréales

Purée de pommes de terre au lait

Quinoa au beurre

Yaourt à la vanille

Yaourt brassé vrac aux myrtilles du Mont Aiguille

Coupelle de fruits au sirop

Pomme cuite au four sauce caramel

MARDI 10 NOVEMBRE 2026

Rosette* de Lyon et micro beurre

Pâté de campagne* cornichon

Terrine de légumes mayonnaise

Sauté de poulet de la Drôme / Ardèche

à la sauce basquaise

Quenelle de Romans à la sauce basquaise

Gratin de courges à l'emmental

Mousseline de haricots verts

à la crème

Bleu Charron à la coupe

St Paulin portion

Orange et madeleine

JEUDI 12 NOVEMBRE 2026

Pizza tomate fromage de Rives

Cake maison lardons* St Marcellin

Feuilleté aux légumes

Blanquette de veau

sauce à l'ancienne

Pavé de colin MSC

sauce au beurre

Gratin de chou-fleur au lait d'Illins

Julienne de légumes meunière

Tomme du Chalet à la coupe

Emmental portion

Poire de la vallée du Rhône

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

Menu champignons et châtaignes

Velouté carottes champignons de Paris frais & croutons

Clafoutis potiron chataignes et chèvre frais

Champignons à la grecque sur lit de mâche

Cassolette de pennes ardéchoises

à la sauce bolognaise au bœuf de l'Isère

Gratin de raviolis de Romans lentilles carottes

sauce crème morilles et emmental

Ptit's Miam Les 2 Vaches aux fruits (2 par personne)

Fromage blanc à la crème de marron (vrac)

Duo de "champignons" (2 minis muffins au chocolat)

Tiramisu maison pommes châtaignes

*** 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: