Cuisine mutualisée de Seyssuel

DECEMBRE 2026 / SEMAINE 50

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 7 DECEMBRE 2026

Buffet de crudités du Pays Viennois

salades bio, choux émincé bio et carottes HVE

Sauté de porc

sauce à la moutarde

Filet de poisson MSC

au coulis de tomates et mozzarella

Poêlée de légumes

Petits pois aux lardons végé

Fleurs des monts à la coupe

Vache Qui Rit portion

Tarte au flan

Tarte aux pommes

MARDI 8 DECEMBRE 2026

Salade d'haricots plats aux œufs

Salade de chou rouge vinaigrette

Salade de carottes

à la feta et cumin

Mini cordon bleu de dinde

Nuggets de blé

Frites

Céréales façon pilaf

Yaourts au sucre

Yaourt brassé vrac à la framboise

Assortiment de

Pommes du Pays Viennois

JEUDI 10 DECEMBRE 2026

Pizza

*Quiche maison aux lardons**

Nems de légumes

Bœuf bourguignon bio

aux petits oignons

Poisson MSC gratiné aux amandes

Chou-fleur à l'emmental bio

béchamel au lait d'Illins

Flan de courge

Tommette de Savoie "La Croé" à la coupe

St Môret portion

Clémentine

VENDREDI 11 DECEMBRE 2026

MENU SUISSE

Salade Zurich (Mâche, endives, œufs bio et oignons grillés)

Salade Genève (salade bio, emmental et thon)

Zurcher Geschnetseltes

(émincé de veau sauce zurichoise champignons de Paris, persil et crème)

Blanquette de poisson du Lac Léman

(poisson vapeur, sauce à la crème et emmental bio)

Alplermagronen *(tortelloni au gruyère AOP)*

Rösties de pommes de terre

Petits suisses natures et dosette sucre

Bündner Nusstorte : Gateau aux noix et caramel

Mousse chocolat noir intense Bonne maman

**** 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: