Cuisine mutualisée de Seyssuel

DECEMBRE / SEMAINE 51

Menu

isère LE DÉPARTEMENT

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 14 DECEMBRE 2026

Salade de penne à l'italienne

Salade de blé au fromage

Salade de haricots blancs *thon St Môret*

Sauté de dinde

sauce curry et noix de coco

Brochette de poisson blanc

sauce au potiron

Purée de légumes verts ***à la Vache Qui Rit***

Gratin de blettes

Tomme à la coupe

Fromage frais de chèvre portion

Fruit de saison

MARDI 15 DECEMBRE 2026

Buffet de crudités d'hiver

de la vallée du Rhône

salade bio / carottes / céleri / betterave

Boulettes de bœuf

à la forestière

Boulettes végé au fromage

Pépinettes

Boulgour

Fromage blanc en vrac

Fromage portion

Compote de fruit

Gratin pommes poires et crumble

JEUDI 17 DECEMBRE 2026

Repas de Noël

VENDREDI 18 DECEMBRE 2026

Haricots beurre en salade aux œufs

Salade de chou-fleur *à l'émmental*

Salade de mais et betterave

Langue de bœuf

sauce gribiche

Filet de poisson meunière à la chapelure

Tortelloni Pomodorro

à la mozzarella

à la sauce tomate crémée

Plateau de yaourts

Plateau de fromage

Plateau de fruits de saison

**** 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: