Cuisine mutualisée de Seyssuel

NOVEMBRE 2026 / SEMAINE 45

Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

Velouté de chou-fleurs au sel de Guérande

Carottes râpées olives citron

Emincé de choux blanc à la mayonnaise

Boulettes de porc*

à la sauce provençale

Bolognaise végétale

à la sauce provençale

Riz pilaf

Vache Qui Rit portion

Coulomier à la coupe

Compôte pomme poire et son biscuit sablé

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

Salade de betterave à la féta

Salade d'haricots verts aux œufs

Flan de butternut

aux ravioles de Romans

Pilon de poulet

jus au romarin frais

Omelette nature

Frites

Yaourt fermier sucré Gaec de Tétaz

Yaourt en vrac à la framboise Val Fleury

Banane bio

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026

Salade de torsades

Salade de pois chiche au boursin

*Salade de lentilles corail au cervelas**

Sauté d'agneau aux olives

Blanquette de colin MSC sauce beurre blanc

Gratin de carottes

béchamel au lait entier d' Illins

Wok de brocolis aux petits oignons sauce soja

Tomme blanche du Vercors à la coupe

Petit Croc Lait portion

Assortiment de danettes chocolat vanille

parfum Twix et Mars

VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026

Salade verte du pays Viennois et oignons frits

Salade d'endives aux noix de Grenoble

Salade de maches et croûtons

Emincé de bœuf ***grillé sauce moutarde***

Calamars sauce poulette

Jardinière de légumes

et pommes de terre

Duo haricots plats et petit épeautre

Délice de Chartreuse

Rondelé portion

Tartelette ganache chocolat blanc spéculos oréo

Tarte au citron

**** ce plat contient du porc***

repas fabriqué par nos cuisiniers

Label Ecocert «En Cuisine»

Contrôle par ECOCERT EN CUISINE

Visa du responsable de la cuisine mutualisée de Vienne - Seyssuel:
Fabrice Laval

Visa du Diététicien, Julie Berger: