



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 
-  Coquillettes d' Estrablin 
-  Vache Qui Rit portion 
- Coulomier à la coupe 
-  Compôte pomme poire et son biscuit sablé 

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

-  Salade de betterave à la fêta 
-  Salade d'haricots verts aux œufs 
-  Flan de butternut 
- aux ravioles de Romans
-  Pilon de poulet 
- jus au romarin frais
- Omelette nature
- Frites 
- Boulgour aux épices 
-  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 poulet
- 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





LUNDI 9 NOVEMBRE 2026

Buffet de crudités d'automne

salade verte / potiron et céleri en remoulade / mais

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'émmental

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-fleurs au lait d'Ilhins

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 châtaignes et chèvre frais

Champignons à la grecque sur lit de mache

Cassolette de penne 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





Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 16 NOVEMBRE
 Trio de salades de saison 

avec fêta, croûtons, oignons grillés et olives bio

Pamplemousse frais au sucre 
 **Chipolatas*** 
sauce Barbecue maison **Marmite de moules**
 **sauce marinière au persil frais** 
Frites 

Pommes de terre noisette au four

Chanteneige portion Camembert à la coupe 
 Compote de fruits & petit cake 
JEUDI 19 NOVEMBRE
 Buffet de crudités 

d' Automne du Pays Viennois

salade verte bio / émincé de choux

endives et potiron en rémoulade

Boulette d'agneau aux épices **Crumble de saumon au parmesan**Petits pois à la française Epinards branche à l'indienne 
 Brun d'Affinois fromage portion

 Mont Granier à la coupe 

Riz au lait à la vanille Bourbon

Semoule au lait à la vanille

MARDI 17 NOVEMBRE
 Salade de coquillettes 
 Taboulé aux herbes fraîches 
 Salade lentilles et pois chiches 
 **Sauté de bœuf des éleveurs de l'Isère**
Filet de poisson blanc meunière**à la panure** Haricots verts meunière au beurre **Choux Romanesco****à la béchamel**  **et gouda**
 Yaourt du Nord Isère aux fruits

Clémentine

 Pomme 
VENDREDI 20 NOVEMBRE**MENUS LYONNAIS**
 **Salade Lyonnaise*** (œuf bio lardons croutons) 
 **Salade des Dombes** (mais bio, thon et croutons) 
Soupe à l'oignon gratinée 
 **Poulet à la Lyonnaise** (sauce crème vinaigre) 
Œufs à la Lyonnaise (sauce crème oignon emmental) 
 **Gratin dauphinois au lait d'Ilhins** 
Quenelle Lyonnaise  **sauce aurore** 
 Cerveille des canuts maison (vrac) 
 Yaourt nature fermier et dosette sucre 
Financier amandes pralines maison 
 **Bugnes Lyonnaises au sucre glace**

* ce plat contient du porc

repas fabriqué par nos cuisiniers

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

Fabrice Laval

Visa du Diététicien, Julie Berger:






Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 23 NOVEMBRE 2026

 Céleri rémoulade 
 Carottes râpées 
 Salade frisée aux lardons* 
Foie de veau beurre persillade 
**Filet de poisson blanc
gratinée à la bordelaise**
 Semoule bio 
 Ebly à la sauce tomate 
 Bleu de Sassenage à la coupe 
Edam portion 
Flan vanille nappé au caramel 
Crème dessert au chocolat 

MARDI 24 NOVEMBRE 2026

 Salade de riz à la niçoise 
 Salade de haricots blancs et rouge au maïs 
 Salade de pommes de terre au thon 
Roti de dinde  **à la crème** 
Médailillon de poisson**sauce aux agrumes** 
Carottes du Pays Viennois au beurre 
**Purée de potiron
au mascarpone**
 Fleurs des monts à la coupe
Babybel fromage portion 
Banane 

JEUDI 26 NOVEMBRE 2026

Menu Indien
 Buffet de salades à l'indienne 

salade bio, batonnets de carottes au curry

endives, maïs bio et sauce Raita

Samoussa de Poulet**Samoussa de légumes****Riz à l'indienne** 
Riz Basmati au cumin 
Yaourt à la vanille 
 Fromage blanc au coulis de mangue 
 Gâteau indien aux amandes et cardamome 

Tarte noix de coco

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026

 Pizza du moment 
 Tartine de pain à la Savoyarde* 

(béchamel, lardons et émental bio)

Crêpes aux champignons

 **Ribs de porc grillés**
Portion de saumon frais**sauce bio à l'oseille** 
Chou "choucroute"**Poêlée de légumes d'automne** 
kiri portion 
Ortolan à la coupe 
 Fruit de saison 

* ce plat contient du porc

repas fabriqué par nos cuisiniers

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

Fabrice Laval



Visa du Diététicien, Julie Berger:


