



Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit !

LUNDI 30 NOVEMBRE 2026

-  Betteraves et pommes à la mayonnaise 
- Salade de chou-fleur bio aux œufs 
-  Flan brocoli patate douce roquefort AOP
-  Œufs durs à la crème 
-  Paleron de boeuf sauce à l'échalote 
- Epinards béchamel 
-  au lait d'Ilhins 
- Blettes à la provençale 
- Camembert fromage portion 
-  Bleu AOP à la coupe
- Beignet chocolat
- Cake maison  aux fruits confits

MARDI 1ER DECEMBRE 2026

-  Buffet de salades de saison 
- salade verte bio du Pays Viennois
- endives - mais bio - petits croûtons et oignons frit
-  Carbonara de bacon* à la crème 
- et champignons de Paris frais
- Pesto de fruits de mer et crevettes
- Torsades 
- Polenta crémeuse safranée 
- Yaourt aromatisé aux fruits 
-  Yaourt vrac au citron
- Poire cuite sauce chocolat et amandes grillées
-  Compote de fruits bio 

JEUDI 3 DECEMBRE 2026

- Salade de perles au saumon
-  Salade piémontaise aux œufs 
-  Salade de lentilles  cerverlas*
- Sauté de veau
-  aux olives 
- Filet de hoki MSC sauce vierge
-  sauce à l'huile d'olive bio, citron, herbes et cubes de tomates
- Purée de chou-fleur 
- Wok de carottes meunière 
-  Tomme du Vercors Bournette à la coupe 
- Mini cabrette portion 
- Orange 

VENDREDI 4 DECEMBRE 2026

- A LA DECOUVERTE DU Portugal !
-  Sopa de grao de bico (soupe pois chiches bio / coriandre / cumin / citron) 
-  Salade Porto (salade de chou, poulpe, oignons et olives) 
-  Salade Lisbonne (salade verte bio chorizo mais bio) 
-  Poulet à la portugaise sauce piri-iri 
- (pilons de poulet bio grillée, marinade ail citron paprika, piment léger)
- Cabillaud à la portugaise (pdt bio, oignons, poivrons et olives) 
- Arroz de Grelas (riz bio au brocoli, oignons et huile d'olive) 
-  Batatas a murro (écrasé de pommes de terre bio / herbes fraîches) 
- Petits fromages frais aux fruits 
-  Le bolo de Laranja (gâteau maison bio au zeste d'orange et sirop d'orange) 
- Pastéis de nata (petites tartelettes crème aux œufs et cannelle)

* ce plat contient du porc

repas fabriqué par nos cuisiniers





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 porcsauce à la moutardeFilet de poisson MSCau coulis de tomates  et mozzarellaPoêlée de légumesPetits pois  aux lardons végétéFleurs des monts à la coupeVache Qui Rit portionTarte au flanTarte 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 dindeNuggets de blésFritesCéréales façon pilaf

Yaourt 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 bioaux petits oignonsPoisson MSC gratiné aux amandesChou-fleur à l'émmental biobéchamel au lait d'IllesFlan de courge

Tomette de Savoie "La Croë" 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 Geschnetzeltes

(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 nature et dosette sucre



Bündner Nusstorte : Gâteau aux noix et caramel



Mousse chocolat noire intense Bonne maman

* 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:





LUNDI 14 DECEMBRE 2026

Salade de penne à l'italienne

Salade de blés au fromage

Salade de haricots blancs thon St Môret

Sauté de dinde
sauce curry et noix de cocoBrochette 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 bœufà la forestière
Boulettes végé au fromage

Pépinettes

Boullgour

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 maïs et betterave

Langue de bœuf
sauce gribiche Filet de poisson meunière à la chapelure Tortelloni Pomodoro à la mozzarella
à la sauce tomate crémeuse

Plateau de yaourts

Plateau de fromage

Plateau de fruits 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: