

SEMAINE du 30 nov. au 6 décembre 2026

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Menu proposé par le
Mas du Tour à Eybens



Laiterie
Gérentes



Thomas Bougel Lavigne
«Pommes de terre»



Midi

Lundi

Menu Mas du jour à
Eybens

Tarte aux oignons de Rives ⁽³⁸⁾
Mousseline de truite
de chez Murgat au bleu du vercors
Tagliatelles de Saint Jean ⁽²⁶⁾
Yaourt à la Châtaigne ⁽⁴²⁾
Compote de poires d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pâtes sauce lentilles corail

Mardi

Samoussas de légumes
Sauté de porc ⁽³⁸⁾ au caramel
Riz cantonais
Fromage blanc nature
Litchis au sirop
Alternatif : Boulettes de blé

Mercredi

Menu Alternatif

Tarte Butternut de Rives ⁽³⁸⁾
Epinards en béchamel
Oeufs durs
Yaourt citron des 3 Hameaux ⁽³⁸⁾
Kiwi de la Drôme

Jeudi

Salade verte
Poulet français aux épices
Purée de **pommes de terre**
Brique du Velay ⁽⁴³⁾
Cake BIO citron gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Fèves aux épices

Vendredi

Salade de lentilles
Poisson MSC meunière
Potimarron BIO d'Agnin ⁽³⁸⁾
Yaourt
Poire HVE de la Valloire ⁽²⁶⁾
Alternatif : Pavé végétal

Samedi

Menu Petit salé

Mâche
Petit salé français
aux lentilles
Fromage blanc nature
Orange
Alternatif : Tortilla Lentilles aux oignons

Dimanche

Salade de pommes de terre
Rognons français sauce madère
Carottes & champignons
Bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Tarte aux fruits gourmande ⁽³⁸⁾
Alternatif : Haricots blancs à la tomate

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.

SEMAINE du 30 nov. au 6 décembre 2026

Collation

MENUS

«préférés
de nos
convives»

Menu proposé par le
Mas du Tour à Eybens



Laiterie
Gérentes



Thomas Bougel Lavigne
«Pommes de terre»



Lundi

Nems
Fromage
Fruits au sirop

Mardi

Navets à la crème
Faisselle
Entremet au chocolat gourmand

Mercredi

Charcuterie & cornichons
Fromage
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Endives braisées
Petit suisse nature
Fruit

Vendredi

Pâté en croûte & cornichons
Fromage
Crème dessert à la vanille

Samedi

Purée de **carottes HVE** ⁽³⁸⁾
Fromage
Cookie

Dimanche

Gratin de pâtes au bleu
Yaourt nature
Compote d'Allex ⁽²⁶⁾



30/11/2026
06/12/2026

Menus Diabétique

	Midi	Soir
Lundi 30/11/26	Salade de pois chiche (150g) Paupiette de volaille sauce forestière beignets de légumes Fromage blanc nature Compote pomme poire	Salade vénitienne (150 gr) Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre à la tomate Fromage Fruit
Mardi 01/12/26	Samoussas de légumes Sauté de porc au caramel Nouilles chinoises et haricots verts ail / persil Fromage blanc nature Fruit	Taboulé oriental (150 gr) Aiguillettes de poulet aux herbes Navets à la crème Faisselle Mousse cacao sans sucre
Mercredi	Tarte butternut et comté Epinards à la florentine Yaourt nature Kiwi de la Drôme	Macédoine Emincé de bœuf sauce paprika Riz et champignons à la crème Fromage Compote
Jeudi 03/12/26	Salade verte Sauté de poulet aux épices Purée de pommes de terre HVE et endives braisées Brique du Velay Cake citron sans sucre	Salade de crozets (150 gr) Quiche champignons Carottes aux oignons Petit suisse nature Fruit
Vendredi 04/12/26	Salade de lentilles (150 gr) Filet de poisson meunière Potimarron béchamel Yaourt nature Poire de la valloire	Salade haricots verts Andouillette à la moutarde Pommes de terre vapeur ail / persil et poêlée de légumes Fromage Compote
Samedi 05/12/26	Mâche Petit salé aux lentilles Flan de légumes Fromage blanc nature Orange	Feuilleté chèvre Poisson ail / persil Purée de carottes Fromage Compote
Dimanche 06/12/26	Salade de pomme de terre ciboulette (150g) Rognons sauce madère Duo de carottes à l'ancienne et champignons Bleu doux Far breton sans sucre	Betteraves Gratin de pâtes au bleu Poêlée de légumes Yaourt nature Compote