



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

semaine 18

AU MENU

Du **lundi 27 avril 2026** au **vendredi 1 mai 2026**



VENDREDI

Féérié

LUNDI

Salade verte BIO à la Féta **Bio**

Salade Bretonne

Haricot rouge fermier

Sauté de veau Provençal **Local**

Tarte aux courgettes & féta

Chou-fleur persillé

Purée de Patate Douce

Plateau de fromages **Local Savoyard**

Corbeille de fruits **Local**

MARDI

Salade verte BIO au dés de Bleu **Bio**

Pamplemousse au sucre

Chicon Vinaigrette

Couscous Végétarien **Bio**

Gratin de raviolis aux légumes et à la crème **Bio**

Semoule BIO Garniture pour couscous **Bio**

Plateau de fromages **Local Savoyard**

Corbeille de fruits **Local**

Crème dessert vanille

Menu de L'age de Bronze

Salade verte au flocon d'avoine

Râpées de carottes à l'origan

Soupe de pois cassés

Ragout de porc aux racines (carotte, panais)
Risotto de l'age au bronze (peut être accompagné d'épeautre et garniture fèves et petits pois)

Lentilles BIO au jus **Bio**

Plateau de fromages **Local Savoyard**

Corbeille de fruits **Local**

Clafoutis aux pommes et noisettes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté.



Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

