



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

semaine 41

MENU DE LA SCIENCE

AU MENU

Du **lundi 5 octobre 2026** au **vendredi 9 octobre 2026**



LUNDI

Salade verte BIO et son émulsion 

Velouté d'Énergie Cinétique 

Chromatographie du potager

Symbiose végétale

Poulet BIO Local Maillard 

Grenaille de Parmentier 

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

PI

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

MARDI

Salade verte BIO à la Féta 

Taboulé BIO 

Salade de Pois chiche BIO 

Lasagne à l'émincé de boeuf

Lasagne de Légumes BIO gratinées 

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

JEUDI

Salade verte Mêlée aux noix du Dauphiné local
Betteraves rouges BIO Local 
Vinaigrette au Coing et dés de

Haricots Beurre en Salade

Blanquette de Veau Local au Thym 

Tarte au Beaufort 

Riz Pilaf au Thym

Poêlée Légumes oubliés

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

Cube de poire chantilly au sureau

VENDREDI

Salade verte mêlée

Radis frais & beurre

Gaspacho BIO 

Palet de céréales jus

Tortillas BIO 

Haricots verts au beurre

Coquillettes Bio au fromage 

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits



LE DÉPARTEMENT

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





