MON DÉJ' AU COLLÈGE

ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 45

Du lundi 2 novembre 2026 au vendredi 6 novembre 2026



HALLOWEEN

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte BIO au thon (Bio)	Salade verte BIO aux oeufs durs (Bio)	Salade verte Mêlée aux olives	Salade verte Moisie (dés de Bleu)
Céleri Rémoulade BIO (Bio)	Croisillon au fromage	Carottes râpées BIO (Bio)	Potion d'Halloween (carotte)
Chou rouge BIO Vinaigrette (Bio)	Pizza au Fromage	Endives Vinaigrette BIO (Bio)	Doigts de Fantôme Sauce Maltaise
Filet de poisson sauce Tome des Bauges Local (Local)	Sauté de Porc BIO Local caramélisé miel et gingembre (Local & bio)	Quenelles Nature à la crème et champignons	Boeuf des ténèbres BIO (Bio)
Cake Potimarron, noix & mozza BIO (x 10) (Bio)	Dahl Lentilles corail et épinard BIO (Bio)	Gratin de Torti BIO aux Légumes d'hiver (Bio)	Pavé des esprits (pavé végétal)) sauce vampirique
Haricots beurre	Choux de Bruxelles à la crème		Poireaux BIO du marais Maudits (Bio)
Polenta BIO (Bio)	Grain de blé tendre BIO au Beurre (Bio)	Riz Créole de Camargue	Cocons d'araignées rouges BIO (Bio)
Plateau de fromages BIO Local (Local & bio)	Plateau de fromages BIO Local (Local & bio)	Plateau de fromages BIO Local (Local & bio)	l'Assiette des Âmes en peine
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Fruits de la Forêt hantée
	Cocktail de Fruits	(Bio)	Douceur de Lucifer BIO (au potimarron) (Bio)



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

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

Bio Local Local & bio