ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 46

Du lundi 9 novembre 2026 au vendredi 13 novembre 2026

LUNDI

- Salade verte BIO aux noix du Dauphiné (Bio)
- Rillettes de Saumon à l'aneth
- Maquereau sauce moutarde

- Poulet Rôti BIO Local (Local & bio)
- Tarte au Fromage

- Carottes BIO façon Vichy (Bio)
- Pomme Grenaille BIO Persillée (Bio)

- Plateau de fromages Local Savoyard (Local)

- Corbeille de fruits

MARDI

- Salade verte BIO à la Féta (Bio)
- Pamplemousse au sucre
- Chou Blanc BIO en salade (Bio)

- Filet de poisson Sauce Nantaise
- Bouchée feuilletée Hivernal

- Salsifis Provençale
- Boulgour BIO (Bio)

- Plateau de fromages Local Savoyard (Local)

- Corbeille de fruits
- Mousse au chocolat au lait

JEUDI

- Salade verte aux Croutons
- Salade de Mache garnie
- Fenouil émincé en vinaigrette

- Navarin d'agneau
- Cake BIO frais aux Olives (Bio)

- Mousse de chou-fleur BIO (Bio)
- Flageolets BIO au jus (Bio)

- Yaourt aux fruits BIO Local (Local & bio)

- Corbeille de fruits

VENDREDI

- Salade verte mêlée
- Champignons à la grecque
- Velouté de Potiron BIO (Bio)

- Carré de seitan BIO sauce barbecue (Bio)
- Gratin de raviolis aux légumes et à la crème BIO (Bio)
- Haricots plats au beurre

- Plateau de fromages Local Savoyard (Local)

- Corbeille de fruits
- Cubes de Poires au chocolat

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

SAVOIE
LE DÉPARTEMENT