ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 47

Du lundi 16 novembre 2026 au vendredi 20 novembre 2026

Menu BOURGOGNE

LUNDI

- Salade verte BIO aux dés d'emmental (Bio)
- Blettes mimosa
- Poireaux vinaigrette
- Diots de Savoie BIO Local au vin blanc (Local & bio)
- Quenelles Nature sauce Aurore
- Poêlée Légumes oubliés
- Crozets BIO (Bio)
- Produits laitiers (Local)
- Corbeille de fruits

MARDI

- *Salade casse-noix BIO (Bio)
- Rémoulade de Céleri et radis noir à la dijonnaise
- Betterave à la Maconnaise (Bio)
- Emincé de veau à la Bourguignonne Bio (Bio)
- La Tartouille Bourguignonne
- La Bourgogne Croquante
- Gratin pomme de terre BIO à la Dijonnaise (Bio)
- Petits-suisses aux fruits
- Corbeille de fruits
- La Compote de pommes et coulis de cassis

JEUDI

- Salade verte Mêlée aux oeufs durs
- Salade de pomme de terre BIO (Bio)
- Quinoa BIO en salade d'hiver (Bio)
- Puchero BIO (Bio)
- Pavé florentin BIO (Bio)
- Petits pois au jus
- Mélange de céréales BIO (Bio)
- Produits laitiers (Local & bio)
- Corbeille de fruits

VENDREDI

- Salade verte mêlée
- Endives au bleu
- Carottes râpées BIO à l'orientale (Bio)
- Filet de poisson façon sauce Chimichurri
- Tacos veggie
- Mousse de Brocolis BIO (Bio)
- Riz Pilaf de Camargue
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits
- Tartes au Flan



Les menus sont susceptibles d'é… logistiques ou d'approvis… …Hues,

Ici, on mange éq… …n dit stop au gaspillage !

Bio Local Local & bio

SAVOIE
LE DÉPARTEMENT