ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 48

Du lundi 23 novembre 2026 au vendredi 27 novembre 2026

LUNDI

Salade verte BIO au petit chèvre (Bio)

Chou Bicolore en salade

Salade de Mache garnie

Raviolis aux légumes BIO & à la tomate (Bio)

Sauce aux Petits Légumes

Spaghetti BIO (Bio)

Plateau de fromages BIO Local (Local & bio)

Corbeille de fruits

Cocktail de Fruits

MARDI

Salade verte BIO aux maïs (Bio)

Salade de Haricots Blanc BIO (Bio)

Salade de lentilles BIO Local (Local & bio)

Boeuf Foyot BIO (Bio)

Couscous Végétarien BIO (Bio)

Carottes Braisées BIO local (Local & bio)

Semoule couscous BIO Local (Local & bio)

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits (Local & bio)

JEUDI

Salade verte Mêlée aux dés d'emmental

Coeur d'artichaut vinaigrette

Velouté de potimarron BIO aux éclats de Marron (Bio)

Filet de poisson sauce rouille

Cake Champignons noisettes

Haricots verts au beurre

Pomme Vapeur

Yaourt aux fruits BIO Local (Local & bio)

Corbeille de fruits

Gaufre au sucre

VENDREDI

Salade verte mêlée

Salade Slovaque

Fenouil émincé en vinaigrette

Andouillette à la moutarde

Tarte polenta reblochon BIO (Bio)

Epinards à la crème BIO (Bio)

Petit Epeautre Pilaf BIO Local (Bio)

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits (Local & 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

SAVOIE
LE DÉPARTEMENT