ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 49

Du lundi 30 novembre 2026 au vendredi 4 décembre 2026

LUNDI

- Salade verte BIO aux olives (Bio)
- Salade de Maïs
- Salade de Pois chiche BIO (Bio)

- Sauté de veau BIO Strogonoff (Bio)
- Pavé Calabrais BIO (Bio)

- Navet BIO au curry (Bio)
- Riz Créole de Camargue

- Petit suisse nature

- Corbeille de fruits

MARDI

- Salade verte BIO aux Croutons (Bio)
- Coleslaw BIO (Bio)
- Céleri Rémoulade

- Lasagne de Légumes
- Carré de seitan BIO sauce barbecue (Bio)
- Gratin de poireaux BIO (Bio)

- Plateau de fromages Local Savoyard (Local)

- Corbeille de fruits
- Liégeois chocolat ou vanille

JEUDI

- Salade verte Mêlée au dés de Bleu
- Pamplemousse au sucre
- Endives au Noix du Dauphiné Local (Local)

- Sauté de canard à l'orange
- Cake brocolis mozza BIO (Bio)

- Petits pois & julienne de carottes BIO (Bio)
- Pomme Grenaille BIO Persillée (Bio)

- Plateau de fromages Local Savoyard (Local)

- Corbeille de fruits
- Cube de Pomme Cuite BIO (Bio)

VENDREDI

- Salade verte mêlée
- Pâté de campagne
- Rillettes

- Filet de poisson sauce fenouil
- Mini Quenelles Nature sauce Aurore

- Chou-fleur à l'indienne
- Coquillettes Bio au fromage (Bio)

- Plateau de fromages Local Savoyard (Local)

- Corbeille de fruits

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