ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 49

Du lundi 1 décembre 2025 au vendredi 5 décembre 2025

LUNDI

Salade verte BIO au sésame

Velouté Pois cassés BIO

Salade de Pois chiche BIO & fèves

Emincé de Veau Foyot BIO

Lingot de céréale BIO

Haricots verts au beurre

Grain de blé tendre BIO

Petit suisse nature

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte BIO aux Pignons de Pin

Carottes râpées BIO Local

Chou Bicolore en salade

Cake BIO frais aux Olives

Dahl Lentilles corail et épinard BIO

Salsifis à la tomate

Petit Epeautre Pilaf BIO Local

Plateau de fromages Local Savoyard

Corbeille de fruits BIO

Liégeois vanille

JEUDI

Salade verte Mêlée aux lardons

Pamplemousse au sucre

Endives au Noix du Dauphiné Local

Sauté de canard à l'orange

Galettes Végétale BIO & sauce fromage blanc

Gratin de poireaux BIO

Pomme Grenaille BIO Persillée

Plateau de fromages Local Savoyard

Corbeille de fruits BIO

Cube de Pomme Cuite BIO Local

VENDREDI

Salade verte Mêlée aux amandes grillées

Pâté de campagne

Pâté en croûte

Aïoli de poissons

Sauce au Bleu D'Accompagnement

Chou-fleur à l'indienne

Spaghetti BIO

Plateau de fromages Local Savoyard

Corbeille de fruits

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

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE 2025

SAVOIE LE DÉPARTEMENT

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

Bio Local Local & bio

Menu conseil