ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 50

Du lundi 8 décembre 2025 au vendredi 12 décembre 2025

LUNDI

- Salade verte BIO et maïs (Bio)
- Macédoine mayonnaise
- Velouté aux Carottes et Potimarron BIO (Bio)
- Filet de poisson sauce tartare
- Blanquette de légume BIO à l'ancienne (Bio)
- Epinard & Pois chiche BIO (Bio)
- Semoule couscous BIO Local (Bio)
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits

MARDI

- *Salades vertes BIO au petit chèvre
- Avocat mayonnaise
- Endives Vinaigrette
- Andouillette à la moutarde
- Quenelles Nature sauce Aurore
- Mousse de Brocolis BIO (Bio)
- Mélange de céréales BIO (Bio)
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits BIO (Bio)
- Donut's

JEUDI

- Salade verte Mêlée à la julienne de betterave
- Croisillon au fromage
- Pizza au Fromage
- Oeufs dur sauce Aurore (Bio)
- Haricots blancs BIO à la Basquaise
- Petits pois & julienne de carottes BIO (Bio)
- Riz Créole BIO (Bio)
- Yaourt aux fruits BIO Local (Local & bio)
- Corbeille de fruits

VENDREDI

- Salade verte Mêlée au dés de jambon
- Carottes râpées BIO Local (Local & bio)
- Céleri Rémoulade BIO (Bio)
- Rosbeef au Jus BIO (Local & bio)
- Pané de petits légumes
- Gratin de choux blanc
- Purée de pomme de terre BIO Fraiche (Bio)
- Produits laitiers
- Corbeille de fruits BIO (Bio)
- Ile flottante

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 — Un restaurant + BIO + LOCAL + SAIN + DURABLE

SAVOIE LE DÉPARTEMENT

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

Bio Local Local & bio

Menu conseil