ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

Semaine 45

MON D… AU COLL… MENU

Du lundi 3 novembre 2025 au vendredi 7 novembre 2025



LUNDI

HALLOWEEN

*Salade verte BIO Moisie Bio

Potion d'Halloween au éclats de Marrons

Doigts de fantôme sauce vernis rouge (cocktail)

Filet de poisson à la bave de limace

Boulette (végétale) sauce vampire (sauce barbecue)

Mousse de Cervelle de Chou-fleur

Cocons d'araignées rouges BIO Bio

Plateau de fromages BIO Local Local & bio

Corbeille de fruits BIO Bio

Douceur de Lucifer BIO (au potimarron) Bio

MARDI

Salade verte BIO aux noix du Dauphiné Bio

Coleslaw rouge BIO Bio

Endives Vinaigrette BIO Bio

Sauté de Porc BIO Local caramélisé miel et gingembre Local & bio

Bouchée feuilletée Hivernal

Carottes BIO façon vichy Bio

Coquillettes Bio Bio

Plateau de fromages BIO Local Local & bio

Corbeille de fruits

JEUDI

Salade verte Mêlée aux olives

Ensaladilla Rusa

Salade de lentilles BIO à la Féta Bio

Quenelles Nature sauce Aurore

Tarte au Fromage

Gratin de poireaux BIO Bio

Mélange de céréales BIO

Plateau de fromages BIO Local Local & bio

Corbeille de fruits

Menu Espagnol

Ensalada con palomitas (maïs)

Gaspacho con huevos

Zanahoria rapada

Tenera con tomate (Boeuf/tomate) Local & bio

Tortillas aux légumes BIO Bio

Habichuelas con Jamón

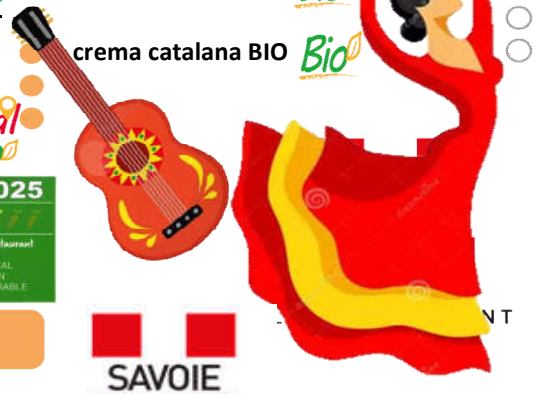
Arroz amarillo bio (Riz/Curcuma) Bio

Plateau de fromages BIO Local Local & bio

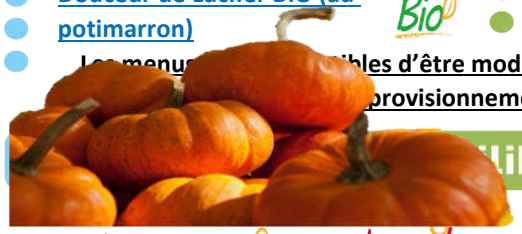
Cesta de fruta BIO Bio

crema catalana BIO Bio

Local & bio



Les menus … sibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, … approvisionnement indépendantes de notre volonté



… équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE 2025 Un restaurant + BIO + LOCAL + SAIN + DURABLE

SAVOIE LE DÉPARTEMENT

Bio Local Local & bio

Menu conseil