



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

semaine 18

AU MENU

Du

lundi 27 avril 2026 au vendredi 1 mai 2026



LUNDI

Salade verte BIO à la Fêta 

Salade Bretonne

Haricot rouge fermier

Sauté de veau Provençal Local 

Tarte aux courgettes & fêta

Chou-fleur persillé

Purée de Patate Douce

Plateau de fromages Local Savoyard 

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte BIO au dés de Bleu 

Pamplemousse au sucre

Chicon Vinaigrette

Couscous Végétarien BIO 

Gratin de raviolis aux légumes et à la crème BIO 

Semoule BIO Garniture pour couscous 

Plateau de fromages Local Savoyard 

Corbeille de fruits

Crème dessert vanille



Menu de L'age de Bronze

Salade verte au flocon d'avoine

Râpées de carottes à l'origan

Soupe de pois cassés

Ragout de porc aux racines (carotte, panais)

Risotto de l'age au bronze (petit épeautre et garniture fèves et petits pois)

Lentilles BIO au jus 

Plateau de fromages Local Savoyard 

Corbeille de fruits

Clafoutis aux pommes et noisettes

VENDREDI

Féfé

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



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



LE DÉPARTEMENT