



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

semaine 41

AU MENU

Du **lundi 5 octobre 2026** au **vendredi 9 octobre 2026**

MENU DE LA SCIENCE

LUNDI

Salade verte BIO et son émulsion

Velouté d'Énergie Cinétique

Chromatographie du potager

Symbiose végétale

Poulet BIO Local Maillard

Grenaille de Parmentier

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits

PI

MARDI

Salade verte BIO à la Fêta

Taboulé BIO

Salade de Pois chiche BIO

Lasagne à l'émincé de boeuf

Lasagne de Légumes BIO gratinées

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits

JEUDI

Salade verte Mêlée aux noix du Dauphiné local

Betteraves rouges BIO Local
Vinaigrette au Coing et dés de

Haricots Beurre en Salade

Blanquette de Veau Local au Thym

Tarte au Beaufort

Riz Pilaf au Thym

Poêlée Légumes oubliés

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits

Cube de poire chantilly au sureau

VENDREDI

Salade verte mêlée

Radis frais & beurre

Gaspacho BIO

Palet de céréales jus

Tortillas BIO

Haricots verts au beurre

Coquillettes Bio au fromage

Plateau de fromages BIO 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 !



LE DÉPARTEMENT

