



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 9

ACDDu lundi 28 février 2022 Au vendredi 4 mars 2022



LUNDI

Salade verte Mêlée aux dés d'emmental

Céleri rémoulade

Pamplermousse au sucre

Wings de poulet

Filet de poisson pané

Champignons à la crème

Pommes noisettes

Plateau de fromages Local Savoyard *Local*

Corbeille de fruits BIO *Bio*

Compote de Fruits Bio *Bio*

MARDI

Salade verte aux Croutons

Salade de Pois chiche

Salade de pommes de terre aux Thon

Filet de poisson Sauce Nantaise

Chipolatas BIO sauce tomate *Bio*

Chou-fleur au gratin

Flageolets au jus

Yaourt à la pulpe de fruits *Local*

Corbeille de fruits

JEUDI

Salade verte Mêlée aux noix du Dauphiné local

Velouté aux Carottes BIO *Bio*

Asperges Sauce Cocktail

Boeuf provençale BIO Local *Bio*

Escalope de dinde à la fondue de poireaux chapelure et parmesan

Haricots verts persillade

Riz Pilaf BIO *Bio*

Plateau de fromages Local Savoyard *Local*

Corbeille de fruits BIO *Bio*

Tartes aux pommes

VENDREDI

Salade verte Mêlée et maïs

Avocat sauce cocktail

Endives au bleu

Gratin de raviolis aux légumes BIO *Bio*

Plateau de fromages Local Savoyard *Local*

Corbeille de fruits



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



Menu conseil



LE DÉPARTEMENT