



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

semaine 36

Du lundi 5 septembre 2022 Au vendredi 9 septembre 2022

LUNDI

Salade verte Mêlée aux dés de Mimolette

Taboulé BIO 

Salade de pomme de terre et harengs

Navarin d'agneau d'Automne

Chipolatas BIO sauce tomate 

Chou-fleur au gratin

Flageolets au jus

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte Mêlée et saumon fumé

Melon Jaune

Tomates mozzarella vinaigrette au Basilic

Sauté de veau au Curry

Filet de colin meunière

Poêlée forestière

Grain de blé tendre au Beurre

Petit suisse nature

Corbeille de fruits BIO 

Crumble pommes Abricots Miel

JEUDI

*Salade verte BIO aux olives 

Radis BIO frais & beurre 

Concombre à la Sauce Bulgare BIO 

Parmentier aux légumes BIO  

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

VENDREDI

*Salade verte BIO et maïs 

Rosette Local et Cornichons 

Pâté de campagne

Emincé de dinde sauce Kebab

Filet de poisson à la Provençale

Carottes BIO façon vichy 

Riz Pilaf BIO 

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits BIO 

Flan Noix de Coco BIO 



LE DÉPARTEMENT

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



Menu conseil