



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

# AU MENU

Du **lundi 2 novembre 2026** au **vendredi 6 novembre 2026**



semaine 45

## HALLOWEEN

### LUNDI

- Salade verte BIO au thon
- Céleri Rémoulade BIO
- Chou rouge BIO Vinaigrette
- Filet de poisson sauce Tome des Bauges Local
- Cake Potimarron, noix & mozza BIO (x 10)
- Haricots beurre
- Polenta BIO
- Plateau de fromages BIO Local
- Corbeille de fruits

### MARDI

- Salade verte BIO aux oeufs durs
- Croissillon au fromage
- Pizza au Fromage
- Sauté de Porc BIO Local caramélisé miel et gingembre
- Dahl Lentilles corail et épinard BIO
- Choux de Bruxelles à la crème
- Grain de blé tendre BIO au Beurre
- Plateau de fromages BIO Local
- Corbeille de fruits
- Cocktail de Fruits

### JEUDI

- Salade verte Mêlée aux olives
- Carottes râpées BIO
- Endives Vinaigrette BIO
- Quenelles Nature à la crème et champignons
- Gratin de Torti BIO aux Légumes d'hiver
- Riz Créole de Camargue
- Plateau de fromages BIO Local
- Corbeille de fruits

### VENDREDI

- Salade verte Moisie (dés de Bleu)
- Potion d'Halloween (carotte)
- Doigts de Fantôme Sauce Maltaise
- Boeuf des ténèbres BIO
- Pavé des esprits (pavé végétal) sauce vampirique
- Poireaux BIO du marais Maudits
- Cocons d'araignées rouges BIO
- l'Assiette des Âmes en peine
- Fruits de la Forêt hantée
- Douceur de Lucifer BIO (au potimarron)

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 !**



SAVOIE

LE DÉPARTEMENT