



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

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



semaine 45

HALLOWEEN

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)



SAVOIE

LE DÉPARTEMENT



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

MARDI

Salade verte BIO aux oeufs durs

Croisillon 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

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

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 !