



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

semaine 13

Du lundi 25 mars 2024 Au vendredi 29 mars 2024

Menu

LUNDI Italien

Salade verte Mêlée aux pignons de pin

Velouté aux Champignons BIO

Artichaut à l'Italienne

Sauce bolognaise (émincé de bœuf BIO Local)

Polenta aux petits légumes BIO

Brocolis aux amandes

Spaghetti BIO

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits



Bio

Local

Local & bio

MARDI

Salades vertes Mêlées au petit chèvre

Pamplemousse au sucre

Céleri vinaigrette BIO

Émincé de veau BIO Local Orloff

Puchero BIO

Mousse de légumes BIO

Riz Créole BIO

Fromage blanc BIO Local

Corbeille de fruits BIO

Gaufre sauce Chocolat Praliné

JEUDI

*Salade verte BIO aux noix du Dauphiné

Coleslaw BIO

Salade de crudité BIO

Pavé de céréales BIO

Gratin de Torti BIO aux Légumes d'hiver

Julienne de Légumes

Petit suisse nature

Corbeille de fruits BIO

Liégeois vanille

VENDREDI

*Salade verte BIO et Émincé de jambon cru Local

Salade de Pois chiche BIO

Quinoa BIO en salade d'hiver

Waterzoï de poissons

Galette de haricot rouge BIO sauce Béarnaise

Chou vert braisé

Pomme Grenaille BIO Persillée

Plateau de fromages BIO Local

Corbeille de fruits



ilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

[Menu conseil](#)



LE DÉPARTEMENT