



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