



AU MENU

Du **lundi 9 novembre 2026** au **vendredi 13 novembre 2026**

LUNDI

Salade verte BIO aux noix du Dauphiné 

Rillettes de Saumon à l'aneth

Maquereau sauce moutarde

Poulet Rôti BIO Local 

Tarte au Fromage

Carottes BIO façon Vichy 

Pomme Grenaille BIO Persillée 

Plateau de fromages Local Savoyard 

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte BIO à la Fêta 

Pamplemousse au sucre

Chou Blanc BIO en salade 

Filet de poisson Sauce Nantaise

Bouchée feuilletée Hivernal

Salsifis Provençale

Boulgour BIO 

Plateau de fromages Local Savoyard

Corbeille de fruits 

Mousse au chocolat au lait

JEUDI

Salade verte aux Croutons

Salade de Mache garnie

Fenouil émincé en vinaigrette

Navarin d'agneau

Cake BIO frais aux Olives 

Mousse de chou-fleur BIO 

Flageolets BIO au jus 

Yaourt aux fruits BIO Local 

Corbeille de fruits

VENDREDI

Salade verte mêlée

Champignons à la grecque

Velouté de Potiron BIO 

Carré de seitan BIO sauce barbecue 

Gratin de raviolis aux légumes et à la crème BIO 

Haricots plats au beurre

Plateau de fromages Local Savoyard 

Corbeille de fruits

Cubes de Poires au chocolat

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 !



LE DÉPARTEMENT