



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL

AU MENU

Du



au



semaine 51

au **vendredi 18 décembre 2026**



LUNDI

Salade verte BIO aux Croutons



Oeufs durs BIO mayonnaise



Soupe de poisson

Poulet BIO Local au miel et aux épices



Cake tomate et chèvre

Gratin de choux blanc

Boulgour BIO au Beurre



Produits laitiers

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte BIO et maïs



Pamplemousse au sucre



Céleri Rémoulade BIO



Steak haché BIO façon bouchère



Falafel pois chiche BIO & sauce barbecue



petit pois à la française

Crozets BIO



Produits laitiers

Corbeille de fruits

Flan Vanille Nappé Caramel BIO



JEUDI

Mache & saumon de Noël



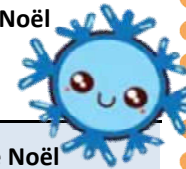
Mousson de canard et son Chutney

Terrine de légumes Sauce fromage Blanc

Suprême de pintade Sauce crème Marrons et Pistaches

Pavé de saumon & sa fondue de poireaux

Poêlée de légumes de Noël



Pomme Dauphine

Plateau de fromage de Noël

Bûche Pâtissière de Noël Chocolat ou vanille

Papillottes & Clémentine

VENDREDI

Salade verte mêlée

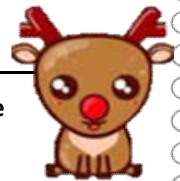
Velouté de légumes BIO



Salade Armor

Nuggets de Blé sauce Samouraï

Haricots verts persillade



Riz Pilaf de Camargue

Produits laitiers

Corbeille de fruits



LE DÉPARTEMENT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de contraintes techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendamment de notre volonté

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspi

