



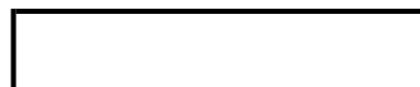
ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL **Maurienne**

AU MENU

ACD-M

Du lundi 15 juin 2026 au vendredi 19 juin 2026

semaine 25



Lundi 15/06	Mardi 16/06	Mercredi 17/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06
<h2>Déjeuner</h2>				
<u>Salade verte BIO aux Croutons</u> 	Salade verte Mêlée au petit chèvre		Salade verte BIO aux noix du Dauphiné	Salade verte BIO aux oeufs durs
Croisillon au fromage	Radis BIO frais & beurre		<u>Macédoine de légumes</u>	Carottes râpées Hawaïenne
Feuilleté hot dog	<u>Tomates Jurassienne</u>		Coeur d'artichaut vinaigrette	<u>Melon</u>
<u>Filet de poisson sauce citron</u>	<u>Cake BIO frais aux Olives</u>		<u>Nuggets de Blé & sauce Curry</u>	<u>Pavé Calabrais BIO</u>
Galettes Végétale BIO & sauce fromage blanc	Navarin d'agneau Printanier		Côte de porc Local charcutière	Cari de lentille et patate douce
Chou-fleur persillé BIO	Flageolets BIO au jus		Gratin pomme de terre BIO Local	<u>Boulgour BIO au Beurre</u>
<u>Riz BIO à la Tomate BIO</u>	Duo de courgettes Jaune et Verte			Haricots verts persillade
<u>Plateau de Fromages de nos région</u>	<u>Plateau de Fromages de nos région</u>		<u>Plateau de Fromages de nos région</u>	<u>Plateau de Fromages de nos région</u>
<u>Corbeille de fruits BIO</u>	<u>Corbeille de fruits BIO</u>		<u>Corbeille de fruits</u>	Corbeille de fruits
Compote de pomme			Far de Quiberon BIO	

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !