



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL **Maurienne**


















# AU MENU

ACD-M

Du lundi 8 juin 2026 au vendredi 12 juin 2026

semaine 24



Lundi 08/06	Mardi 09/06	Mercredi 10/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
<h2>Déjeuner</h2>				
<u>Maquereau sauce moutarde</u>	Salade verte BIO aux oeufs durs 		Salade verte BIO aux noix du Dauphiné 	Salade verte BIO aux dés d'emmental 
Rosette Local et Cornichons	Tomates sauce basilic		<u>Coeur d'artichaut vinaigrette</u>	Concombre Sauce fromage blanc BIO 
Salade verte BIO et maïs 	<u>Melon</u>		Asperges Sauce Maltaise	<u>Carottes râpées BIO Local</u> 
<u>Filet de poulet à la crème</u>	<u>Gratin de raviolis aux légumes et à la crème BIO</u> 		<u>Boeuf sauté Gardianne BIO</u> 	<u>Paupiette de veau au jus</u>
Dahl Lentilles corail et carotte BIO 	Raviolis aux légumes BIO & à la tomate 		Pois chiches à la Normande	Tortillas BIO 
Riz Pilaf BIO			Spicy potatoes	<u>Quinoa BIO aux Petits Légumes</u> 
<u>Courgettes BIO sautées</u> 			<u>Julienne de Légumes</u> 	Poêlée forestière
<u>Plateau de fromage de nos régions</u>	<u>Plateau de fromage de nos régions</u>		<u>Plateau de fromage de nos régions</u>	<u>Plateau de fromage de nos régions</u>
<u>Corbeille de fruits BIO</u> 	<u>Corbeille de fruits BIO</u> 			<u>Corbeille de fruits</u>
Mousse au chocolat au lait			Tarte aux Noix	

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