



ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL **Maurienne**















AU MENU

ACD-M

Du lundi 18 mai 2026 au vendredi 22 mai 2026

semaine 21



Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
<h2>Déjeuner</h2>				
<u>*Salades vertes BIO+ Garantie</u> 	Salade verte Mêlée et Émincé de jambon cru Local 		Asperges mayonnaise	Salade verte BIO aux oeufs durs 
Salade de lentilles	Tomates mozzarella au Basilic		<u>Salade verte BIO aux olives</u> 	Concombre à la Sauce Bulgare BIO 
Taboulé				<u>Radis BIO frais & beurre</u> 
<u>Bacalhau</u>	<u>Pizza fromage</u>		<u>Raviolis de Saumon</u>	<u>Pané Fromager</u>
Chili Veggie	Pizza au jambon		Raviolis aux légumes BIO & à la tomate 	Falafel sauce tartare
Riz Pilaf BIO 				<u>Semoule couscous BIO Local</u> 
<u>Carottes BIO Local façon Vichy</u> 				
<u>Plateau de fromages de nos régions</u>	<u>Plateau de fromages de nos régions</u>		<u>Plateau de fromages de nos régions</u>	<u>Plateau de fromages de nos régions</u>
<u>Corbeille de fruits BIO</u> 	<u>Tiramisu</u>		<u>Corbeille de fruits</u>	Corbeille de fruits
	Corbeille de fruits BIO 		Compote pomme coing BIO 	

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