

Semaine du **28 juin** au **4 juillet** 2021

LUNDI	Salade de haricots verts et vinaigrette	K
	Raviolis au bœuf gratinés	ADG
	fromage râpés et sauce tomate	G
	Yaourts fermier des P'tit BIO de Maringes	G
	Fruit de saison	-
MARDI	Melon pleine saison	-
	Blanquette de volaille	AHDEFJI
	Riz aux petits oignons	DG
	Fromage emballé	G
	Fruits au sirop	-
JEUDI <i>Menu Végétarien</i> Loi EGalim	Salade verte, vinaigrette maison	ADGF
	Tartiflette végétarienne	-
	Oignons, Reblochon, crème	-
	Yaourt nature	G
	Choux a la crème	DG
VENDREDI	Salade de pâtes, thon et maïs, vinaigrette maison	EK
	Pavé de saumon à la crème	EFGADIJ
	Haricots beurre	DG
	Fromage sec découpé	G
	Liegeois	ADG

RESTAURANTS SCOLAIRES

Menus de la semaine ...



Bonjour à tous,

FOCUS PRODUCTEURS LOCAUX

Cette semaine les yaourts servis mardi proviennent de la ferme des P'tits BIO à Maringes Edith et Philippe ont leurs vaches qui broutent la bonne herbe non traitée entre Virigneux et Maringes,

C'est grâce à des éleveurs passionnés et de qualités comme eux que vous enfants mangent sainement, Nous les remercions vivement



Restaurant Le Mottet & L'Atelier du Cuisinier

Maringes / St Symphorien sur Coise / 07 82 84 77 42 / 04 77 70 71 67 / atelier.4269@gmail.com



@atelierducuisinier



L'Atelier du Cuisinier
Saint-Symphorien-sur-Coise

