

Semaine du 4 octobre au 10 octobre 2021

LUNDI	Salade de pomme de terre et Cervelas	K
	Boulette de bœuf sauce tomate	ADG
	Purée de brocolis	-
	Fromage emballé	G
	Fruit de saison	-
MARDI <i>Menu</i> <i>Végétarien</i> Loi Egalim	Œuf dur mayonnaise	DG
	Riz aux légumes	ADEFGJI
	façon risotto	DG
	Fromage sec découpé	G
	Cake aux fruits	-
JEUDI	Salade verte, vinaigrette maison	K
	Sauté de dinde	ADG
	Flan de légumes	AG
	Fromage sec découpé	G
	Fruits au sirop	ADG
VENDREDI	Quiche aux lardons Emmental	DK
	Dos de colin sauce meunière	EAD
	Petit pois	DG
	Faisselle de fromage blanc de Maringes, sucre	G
	Crème caramel	-

RESTAURANTS SCOLAIRES

Menus de la semaine ...



Bonjour à tous,

FOCUS PRODUCTEUR

Nicole et Michel Vernay sont exploitant agricoles sur la commune de Maringes, mon village de famille.

Les fromages blancs de Nicole Vernay sont presque une recette de famille : En effet, après guerre, Thérèse et Fleury Charbonnier, mes grands parents, ont été dans les premiers à transformer leur production et à aller vendre sur les marchés de Chazelles sur Lyon et Montrond les Bains, leurs volailles, lapins et leurs premiers fromages blancs et sec.

Cette activité a été poursuivi par Chantal et Georges Charbonnier, respectivement leurs belle fille et leur fils.

Lorsque Nicole Vernay a débuter son activité, ce fut sur les bases et dans la continuité de cette histoire. On retrouve par ailleurs le gout et la texture de mamie.

Nicole et Michel sont en train

de passer la main à leur fils,

ce qui fera, on peu le dire

une 4ème génération.

Lilian Charbonnier



Restaurant Le Mottet & L'Atelier du Cuisinier

Maringes / St Symphorien sur Coise / 07 88 84 72 43 / 04 77 20 21 62 /

atelier.4269@gmail.com



@atelierducuisinier



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

