



**Semaine du 23 novembre au 29 novembre 2020**

<b>LUNDI</b>	Terrine de légumes, mayonnaise	JDG
	Spaguettis gourmandes	G
	Bolognaise maison	-
	Yaourt aromatisé	G
	Fruit de saison	-

<b>MARDI</b>	Pâté croûte	ADG
	Cordon bleu de dinde	ADG
	Petit pois et oignons poelée	-
	Fromage emballé	G
	Compote de fruits local	-

<b>JEUDI</b> <i>Menu Végétarien</i> Loi EGalim	Salade verte, vinaigrette maison	K
	Quenelles sauce tomate	ADG
	Carottes aux champignons	-
	Fromage sec découpé	G
	Ile flottante et crème anglaise	ADG

<b>VENDREDI</b>	Quiche au thon	ADGE
	Saucisse de Toulouse au jus	AHDEF
	Polenta crémeuse	GJI
	Fromage sec découpé	AG
	Fruits de saison	G
		00-janv

## RESTAURANTS SCOLAIRES

# Menus de la semaine...

Bonjour à tous, parents, enfants,

Le fournil d'Aurélien est une boulangerie de proximité d'un village de 650 habitants, qui propose plusieurs variétés de pains et des viennoiseries.

Nous utilisons de la farine issue de 2 moulins de la Loire (Cuzieu et l'Etrat.) leurs blés proviennent de l'agriculture de la Loire et régions Auvergne Rhône Alpes, 55% de nos farines utilisées sont de qualité CRC (culture raisonnée contrôlée.)

Concernant la viennoiserie, nous utilisons du beurre AOP (appellation d'origine protégée) venant tout droit du Poitou Charentes.

Nos recettes sont élaborées d'un savoir faire artisanale, nous suivons des formations tout le long de l'année, avec des MOF boulanger (meilleurs ouvriers de France) et des formateurs internationaux afin d'apporter le meilleur service à notre clientèle.



## Restaurant Le Mottet & L'Atelier du Cuisinier

Maringes / St Symphorien sur Coise / Mornant 07 88 84 72 43 / 04 77 20 21 62 atelier.stsymphorien@gmail.com



@atelierducuisinier

