


































RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET MEDICO SOCIALE

Menus de la Semaine ...

Semaine du 27-janv au 2-févr. 2025

L'Atelier du Cuisinier & **Le Mottet** CAFE RESTAURANT
 2 Structures pour mieux vous servir
 Saint-Symphorien-sur-Coise Maringes

ORIGINE DES VIANDES : 100% origines FRANCE

		Labels	Allergènes			Labels	Allergènes
 LUNDI 	Salade verte , vinaigrette maison	 	KN	JEUDI 	Cake aux fromages	  	ADG
	Riz BIO cantonnais	 	DG		Filet de poisson		EG
	Végétarien	 	G		Petit pois aux oignons	 	G
	Fromage blanc		ADG		Yaourt nature		
Gâteau roulé à la confiture				Fruits au sirop			
MARDI 	Salade de chou fleur , vinaigrette maison		KN	VENDREDI 	Carotte râpée , vinaigrette maison	  	KN
	Haut de cuisse de poulet		AN		Saucisson chaud , moutarde à l'ancienne	 	AKN
	Poëllée de légumes		,		Coquillettes BIO		ADG
	Fromage sec découpé	 	G		Fromages sec découpé	 	G
Fruit de saison		,	Fruit de saison		,		

Restaurant Le Mottet (Maringes) & L'Atelier du Cuisinier (St Symphorien sur Coise) 07 88 84 72 43 / 04 77 20 21 62 atelier.stsymphorien@gmail.com