

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2020

<b>LUNDI</b>	Terrine de légumes, mayonnaise	JDG
	Spaguettis gourmandes	AD
	Bolognaise maison	-
	Yaourt arômatisé	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> <b>Loi EGALIM</b>	Salade verte, vinaigrette maison	K
	Quenelles sauce tomate	ADG
	Carottes aux champignons	-
	Fromage sec découpé	G
	Ille flottante et crème anglaise	ADG
<b>VENDREDI</b>	Quiche au thon	ADGE
	Saucisse de Toulouse au jus	AHDEFG
	Polenta crémeuse	JI
	Fromage sec découpé	AG
	Fruits de saison	00-janv

## RESTAURANT SCOLAIRE

# Menus de la semaine ...



Bonjour à tous,

**Focus producteur : JEAN-LOUIS BISSARDON- Compote - Saint Paul En Jarez -**

Au menu ce Mardi

Aujourd’hui installée à Saint-Paul-en-Jarez dans un bâtiment éco-responsable de 3 000 m<sup>2</sup>, l’entreprise d’une vingtaine de salariés s’appuie toujours sur les mêmes valeurs depuis 25 ans :

La **PROXIMITÉ** avec un partenariat étroit avec des arboriculteurs issus de la région Auvergne-Rhône-Alpes (95%) dans un rayon de 80 kms autour du site de transformation de Saint-Paul-en-Jarez.

La **NATURALITÉ** avec le respect du goût original des fruits et de leurs bienfaits. En effet les jus de fruits sont composés à 100% de pur jus de fruits et les nectars à 55% de fruits minimum, et le tout bien entendu sans arôme ni conservateur !

La **CRÉATIVITÉ** avec sans cesse de nouvelles recettes. En effet aujourd’hui pas moins de 10 variétés de jus et 3 de nectars existent, sans oublier une belle gamme de compotes ...



## 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*  
Maringes - St Symphorien-sur-Coise

