






































RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET MEDICO SOCIALE

Menus de la Semaine ...



Semaine du 26 janvier au 1 février 2025

ORIGINE DES VIANDES : 100% origines FRANCE

		Labels	Allergènes			Labels	Allergènes
LUNDI 	Pâté en croûte ,cornichons	 	ADGJ	Menu Vegetarien Loi Egalim JEUDI 	Taboulé à la menthe Maison		KN
	Steak haché de bœuf à la tomate		AN		Crêpe au fromage		ADG
	Haricots beurre		.		Gratin de chou fleur	 	AG
	Yaourt nature	 	G		Fromage sec découpé	 	G
	Fruit de saison	 	.		Mousse au chocolat	  	DG
MARDI 	Macédoine de légumes, mayonnaise		DKN	VENDREDI 	Velouté de courge	 	KN
	Bœuf braisé Maison	  	AJIN		Tartiflette	  	G
	Pommes dauphines		AD		Maison		.
	Fromage sec découpé	 	G		Yaourt aromatisé "Ferme CHAMBON"	  	G
	Compote de fruit		.		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