

Semaine du **3 mai** au **9 mai** 2021

LUNDI	Salade de haricots verts, vinaigrette maison	K
	Parmentier à la viande	G
	maison	-
	Fromage blanc battu	G
	Fruit de saison	-

MARDI	Terrine de campagne, saucisson	-
	Sauté de porc	AHDEF GJI
	Gratin dauphinois à la crème	DG
	Fromage emballé	G
	Gateau de semoule aux raisins	-

Menu Vegetarien Loi Egalim	Salade de pâtes aux petits légumes, vinaigrette	K
	Œufs dur gratiné	ADG
	Epinards, béchamel	AG
	Fromage sec BIO Altermont St Denis / Coise	G
	Flan à la Vanille	ADG

VENDREDI	Pizza maison au thon	ADEG
	Aiguillettes de poisson aux graines	EG
	Gratin de choux fleurs	-
	Fromage sec découpé	G
	Fruits au sirop	-

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus de la semaine ...



Bonjour à tous,

Focus producteur:

AlterMonto: **Fromagerie Biologique & Paysanne des Monts du Lyonnais (42)**

Après trente ans d'absence, les Monts du Lyonnais ont de nouveau une laiterie-fromagerie, et ce sont des paysans qui l'ont fait !

À l'initiative de ce projet, un collectif de 4 fermes d'élevage laitier en agriculture biologique la Ferme Besson à Saint-Galmier, la Ferme des Deux Hélices à Duerne, le GAEC de la Brumagne et la Ferme du Val Fleury à Chazelles sur Lyon.

AlterMonto s'engage dans la relocalisation de la production agricole pour un développement local et durable : Embauche d'un fromager, collecte intégrée, distribution dans un rayon de 100k, fromages 100% lait cru.

Retrouvons le goût de l'herbe !

Avec ses 4 fermes labellisées agriculture biologique, AlterMonto participe à la transition écologique.

Plantation de haies, conduite des sols en agroécologie.

Une fromagerie autonome énergétiquement.

Un Véhicule de collecte alimenté au gaz naturel végétal.



**ALTER
MONT**



Restaurant Le Mottet & L'Atelier du Cuisinier

Maringes / St Symphorien sur Coise



@atelierducuisinier

