

Semaine du 16 mai au 22 mai 2022

LUNDI	Salade de haricots verts, vinaigrette maison	K
	Parmentier à la viande maison	G
	Yaourts fermier des P'tit BIO de Maringes	G
	Fruit de saison	-
MARDI	Cake salé au fromage	-
	Aiguillettes de poisson aux graines	AHDEFGJ
	Courgettes nature	DG
	Fromage emballé	G
	Bavarois Framboise	-
JEUDI <i>Menu Végétarien</i> Loi EGalim	Salade verte, vinaigrette maison	K
	Œufs gratinés béchamel	ADG
	Epinards	AG
	Fromage sec découpé	G
	Mousse chocolat	ADG
VENDREDI	Pizza maison au thon	ADEG
	Sauté de porc et	EG
	Choux fleurs gratinés	-
	Fromage sec découpé	G
	Fruits au sirop	-

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus de la semaine ...



Bonjour à tous,

FOCUS PRODUCTEURS LOCAUX

Cette semaine les yaourts servis mardi proviennent de la ferme des P'tits BIO à Maringes Edith et Philippe ont leurs vaches qui broutent la bonne herbe non traitée entre Virigneux et Maringes, C'est grâce à des éleveurs passionnés et de qualités comme eux que vous enfants mangent sainement, Nous les remercions vivement.



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

Origine de la viande cette semaine:
Viande haché : UE, Paupiette de veau : FRANCE ,Sauté de porc : France, Rôti de porc : France