

RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET MEDICO SOCIALE

# Menus de la Semaine ...



















































**L'Atelier**  
du Cuisinier  
Saint-Symphorien-sur-Coise

**& Le Mottet**  
CAFE RESTAURANT  
Maringes

FR 69 238 005 CE  
2 Structures pour mieux vous servir

Semaine du 24 mars au 30 mars 2025

ORIGINE DES VIANDES : 100% origines FRANCE

		Labels	Allergènes		Labels	Allergènes
<p><b>LUNDI</b></p> 	Céleri rémoulade		JKN			
	Steak haché BIO d'Arthur	  	AJN		  	G
	Coquille à la tomate		ADG		  	,
	Fromage blanc	 	G		 	G
	Fruit de saison		,			,
<p><b>JEUDI</b></p> 	Salade verte , vinaigrette maison				  	G
	Omelette aux herbes				  	,
	Pomme de terre sautées				  	,
	Fromage sec découpé				 	G
	Salade de fruits					,
<p><b>MARDI</b></p> 	Salade de chou fleur , vinaigrette maison		KN			KN
	Haut de cuisse de poulet		,		 	ADG
	Poêlée de légumes campagnarde		,			,
	Fromage sec découpé	 	G		 	G
	Compote de fruits		,		 	,
<p><b>VENDREDI</b></p> 	Salade d'haricots verts , vinaigrette maison		KN			KN
	Lasagne de bœuf				 	ADG
	Maison		,			,
	Yaourt nature				 	G
	Fruit de saison		,		 	,