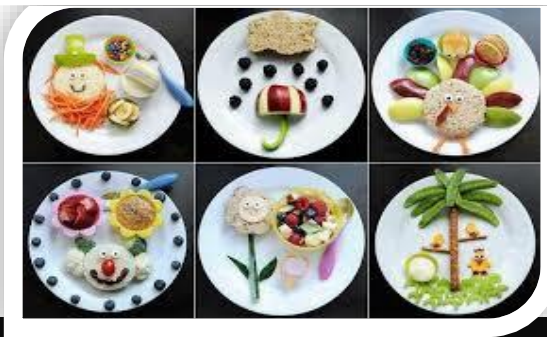































RESTAURANT L'ATRIUM
 Entreprise Adaptée
 Zone Industrielle du Parquet
 73300 ST JEAN DE MAURIENNE
 Tél. : 04 79 59 96 09
 e-mail : restaurant@cap-handicaps.org



Mois de :

SEPTEMBRE

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI 24-sept.	MARDI 25-sept.	JEUDI 27-sept.	VENDREDI 28-sept.
 ENTRÉE	 AVOCAT ET SA MAYONNAISE	 FONDS D'ARTICHAUT ET OEUF DUR	 TOMATE VINAIGRETTE MAISON	SALAMI AUX OLIVES
 PLAT CHAUD	 ESCALOPE DE DINDE EMINCEE AU JUS	 COLIN ALASKA PANE	 BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE VBF	 CAKE AUX POIVRONS, FETA ET OLIVES <i>Végétal</i>
Origine :	France 	UE 	France 	France 
 GARNITURE	 MELANGE CORDIAL AUX HERBES	 DUO DE COQUILLETES ET DE COURGETTES BIO 	 LINGUINE AU BEURRE	 EPINARDS BRAISES
 LAITAGE ou FROMAGE	 YAOURT SUCRE FROM	 ST NECTAIRE	 ST PAULIN	 TOMME GRISE
Origine :				
 FRUITS ou DESSERT	 FLAN PATISSIER AUX ABRICOTS	 POMME GALA	 PUREE DE POIRES	 BANANE FRUIT

Legumes frais

