

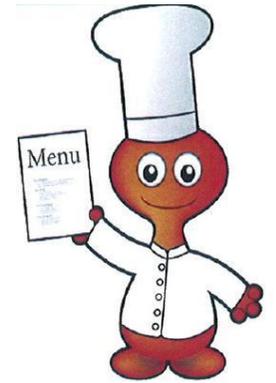
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.



VOTRE MENU de la SEMAINE

du lundi 5 au vendredi 9 novembre 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves crues bio	Salade d'endives	Salade de perles	Salade de choux fleurs bio
PLATS CHAUDS	Navarrin d'agneau Haricots verts	Spaghetti bolognaise	Dos de colin/papillote Gratin de potimarrons bio	Poulet Petits pois
FROMAGE	Yaourt nature bio	Fromage sec bio	Petit suisse	Fromage sec bio
DESSERT	Gâteau aux châtaignes	Flan aux œufs	Poire bio	Clémentine

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

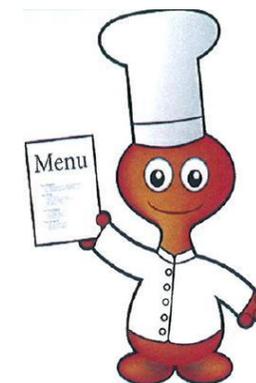
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.



VOTRE MENU de la SEMAINE

du lundi 12 au vendredi 16 novembre 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette bio	Salade composée bio	Salade de marrons	Salade de choux blancs bio
PLATS CHAUDS	Roti de veau Lentilles	Encornets à la provençale Purée de patates	Roti de porc Rutabagas bio persillées	Quenelles gratinées Salsifis
FROMAGE	Fromage sec bio	Petit suisse	Fromage blanc bio	Vache qui rit
DESSERT	Banane	Pomme au four	Orange	Brownies au chocolat

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

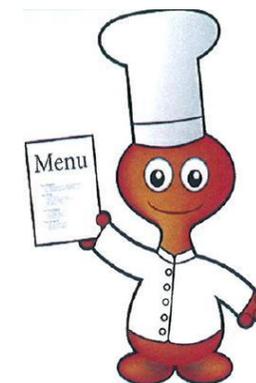
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.



VOTRE MENU de la SEMAINE

du lundi 19 au vendredi 23 novembre 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves cuites bio	Radis noir bio/pommes	Salade piémontaise	Terrine de légumes bio
PLATS CHAUDS	Saucisse de dinde Rösti	Steak haché Coquillettes	Dos de colin Carottes bio Vichy	Croque-monsieur Champignons à la crème
FROMAGE	Fromage blanc bio	Yaourt nature bio	Pavé d'affinois	Fromage sec bio
DESSERT	Pamplemousse	Pêche au sirop	Orange	Poire bio

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

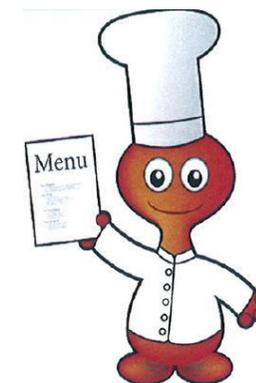
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.

VOTRE MENU de la SEMAINE

du lundi 26 au vendredi 30 novembre 2018



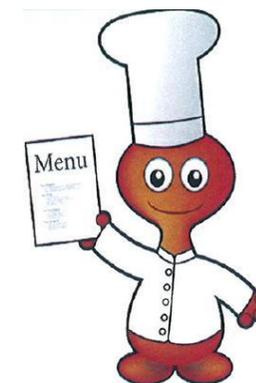
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives	Salade bio lyonnaise	Soupe de pois cassés	Carottes rapées bio
PLATS CHAUDS	Poisson pané et citron Haricots beurre	Sauté de lapin à la moutarde Pommes de terre sautées	Gigot d'agneau Gratin de navets bio	Couscous Bœuf/merguez
FROMAGE	Babybel	Fromage sec bio	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Mousse au spéculos	Mangue	Crème de marrons

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.



VOTRE MENU de la SEMAINE

du lundi 3 au vendredi 7 décembre 2018

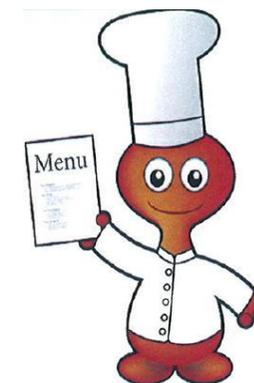
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes tricolores	Feuilles de chêne bio	Salade d'endives	Saucisson de volaille et cornichon
PLATS CHAUDS	Boudin Gratin de choux fleurs	Menu fromage Purée de panais bio	Pot au feu	Gratin de fruits de mer Boulgour
FROMAGE	Faisselle bio	Kiri	Fromage sec bio	Fromage blanc bio
DESSERT	Fruit	Tiramisu	Abricot au sirop et chantilly	Pomme

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.



VOTRE MENU de la SEMAINE

du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2018

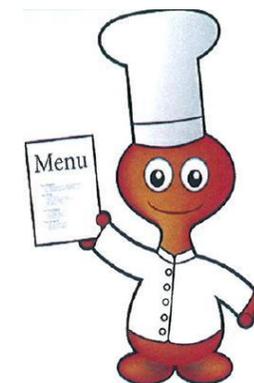
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Avocat	Pamplemousse	Salade de riz	Soupe de courges bio
PLATS CHAUDS	Boul'bœuf à la tomate Quinoa	Sauté de veau Endives braisées	Poisson sauce oseille Purée de carottes bio	Roti de dinde Petits pois
FROMAGE	Fromage blanc bio	Fromage sec bio	Petit suisse	Fromage sec bio
DESSERT	Mélange de fruits rouges	Gâteau au chocolat	Fruit	Fruit

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.



VOTRE MENU de la SEMAINE

du lundi 17 au vendredi 21 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Artichaut	Salade de choux bicolores		Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS	Œufs sauce aurore Riz basmati	Nuggets de poisson Epinards à la crème	Repas de Noel	Godiveaux Gratin d'endives
FROMAGE	Brin d'affinois	Fromage sec		Yaourt nature
DESSERT	Fruit	Compote de pommes		Mandarine

bon appétit...

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts...
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.