

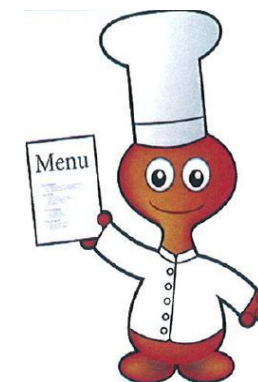
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 7 au vendredi 11 janvier 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives	Salade, tomate cerise, saumon	Salade de coquillettes	Salade de haricots verts
PLATS CHAUDS	Steak haché Riz à la tomate	Paupiette de veau Choux fleurs en gratin	Dos de colin Carottes persillées	Poulet Petits pois
FROMAGE		Tome blanche	Petit suisse	St Paulin
DESSERT	Chocolat liégeois	Galette des rois et sa fève	Clémentine	Litchis

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.

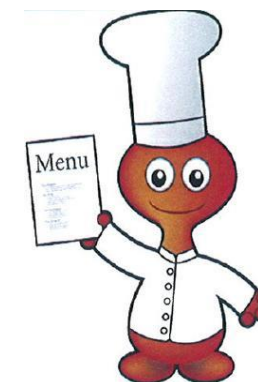
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 14 au vendredi 18 janvier 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Champignons à la grecque	Avocat	Betteraves cuites bio	Salade d'agrumes
PLATS CHAUDS	Sauté d'agneau Lingots	Brandade de Poisson	Roti de porc Semoule	Œufs Epinards à la crème
FROMAGE	Fromage sec bio	Petit suisse	Fromage blanc bio	Babybel
DESSERT	Ananas frais	Poire à la menthe	Kaki	Gâteau ardéchois

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.

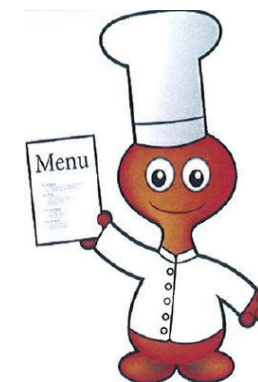
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 21 au vendredi 25 janvier 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette	Radis noir bio à l'orange	Céleri bio	Salade de pommes de terre
PLATS CHAUDS	Escalope de volaille Pommes dauphines	Lasagnes Au bœuf	Calamars à la romaine/citron Gratin de Butternut bio	Saucisse Choux verts bio
FROMAGE	Fromage sec bio	Yaourt nature bio	Vache Picon	Fromage blanc bio
DESSERT	Orange	Crème de marrons	Brownies au chocolat	Banane

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.

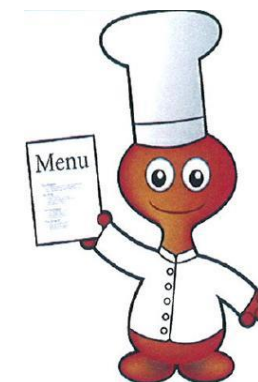
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



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 28 janvier au vendredi 1er février 2019



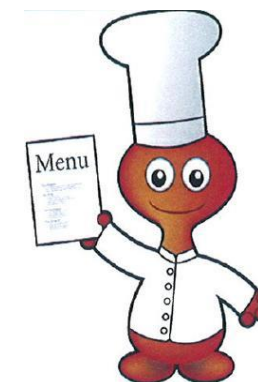
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pamplemousse	Salade de pois chiches	Artichaut	Salade verte, noix, marrons, oranges
PLATS CHAUDS	Poisson pané/citron Haricots beurre	Roti de veau Panais bio	Sauté de lapin Purée de pommes de terre	Boul'bœuf à la tomate Spaghetti
FROMAGE	Pavé d'affinois	Fromage sec bio	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT	Pain d'épices	Kiwi bio	Pomme	Mousse de fruits rouges

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

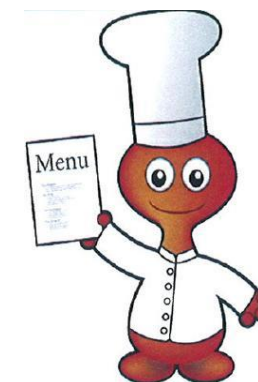
du lundi 4 au vendredi 8 février 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Salade d'endives	Carottes bio râpées	Jambon et cornichon
PLATS CHAUDS	Roti d'agneau Pois gourmands braisés	Tartiflette	Steak haché Choux rouge bio à la lilloise	Moules marinières Boulgour
FROMAGE	Faisselle bio	Kiri	Fromage sec bio	Fromage blanc bio
DESSERT	Fruit	Pêche au sirop	Mousse pralinée	Fruit

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 11 au vendredi 15 février 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux bicolores bio	Salade lyonnaise		Pamplemousse
PLATS CHAUDS	Dos de colin sauce citron Quinoa	Quenelles gratinées Blettes	Repas australien	Godiveaux Rutabagas persillés
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec bio		Fromage sec bio
DESSERT	Mélange de fruits secs bio	Tarte aux pommes		Flan vanille

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.