

## VOTRE MENU

**Semaine du 02 au 06 mars**

|                     | Lundi                                                                                             | Mardi                                                                                                                                                                                                      | Jeudi                                                                                                                                          | Vendredi                                                                                                 |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENTREE</b>       | Salade d'endives,<br>pomme fruit, pois<br>chiche, œuf                                             | Feuilleté emmental                                                                                                                                                                                         | Cèleri rémoulade                                                                                                                               | Potage de légumes<br> |
| <b>PLATS CHAUDS</b> | Gnocchi à la<br>romaine                                                                           | Colin pané<br>Haricots verts<br><br> | Barboton de veau<br>Carottes, navets,<br>pomme de terre<br> | Steak haché de bœuf<br>Pâtes                                                                             |
| <b>FROMAGE</b>      | Fromage sec<br> | Yaourt brassé<br>                                                                                                      | Fromage sec<br>                                            | Yaourt nature<br>    |
| <b>DESSERT</b>      | Abricots au sirop                                                                                 | Fruit                                                                                                                                                                                                      | Tarte aux poires                                                                                                                               | 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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier

**bon appétit...**

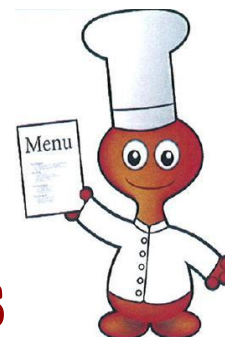
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin

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

**semaine du 09 au 13 mars**



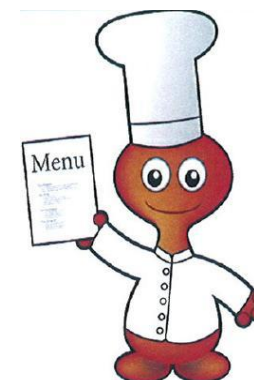
|                     | LUNDI                                                                                                                                                          | MARDI                                                                                                            | JEUDI                                                                                                   | VENDREDI                                                                                                               |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENTREE</b>       | Taboulé                                                                                                                                                        | Salade verte,<br>Radis fèves  | Betterave en salade  | Carottes râpées                     |
| <b>PLATS CHAUDS</b> | Marmite du pêcheur<br>(Colin, saumon, fruits, de mer) <br>Julienne de légumes | Tartiflette<br>végétarienne                                                                                      | Chili con carne<br>(Bœuf)<br>Riz                                                                        | Poulet rôti <br>Gratin de chou vert |
| <b>FROMAGE</b>      | Petit suisse                                                                                                                                                   | Yaourt                                                                                                           | Fromage blanc                                                                                           | Fromage sec                       |
| <b>DESSERT</b>      | Fruit                                                                                                                                                          | Compote de<br>pommes                                                                                             | Fruit                                                                                                   | Cake aux fruits                                                                                                        |

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.  
L'origine des viandes est française et retranscrite sur le bon de livraison journalier

**bon appétit...**

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

**SEMAINE du 16 au 20 mars**

|                     | LUNDI                                                                                                                                  | MARDI                                                                                                | JEUDI                                                                                                                                                                                                                         | VENDREDI                                                                                                       |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENTREE</b>       | Macédoine<br>                                         | Guacamole                                                                                            | Salade de pâtes                                                                                                                                                                                                               | Salade verte, noix, œuf<br> |
| <b>PLATS CHAUDS</b> | Couscous veau bœuf<br><br>Légumes couscous<br>Semoule | Saucisse de porc<br>Lentilles                                                                        | Dos de colin<br><br>meunière<br>Brocoli, chou-fleur<br> | Quenelles sauce tomate<br>Olives, champignons                                                                  |
| <b>FROMAGE</b>      | Yaourt<br>                                          | Fromage sec<br> | Fromage sec                                                                                                                                                                                                                   | Fromage blanc<br>         |
| <b>DESSERT</b>      | Fruit                                                                                                                                  | Pêche au sirop                                                                                       | Fruit                                                                                                                                                                                                                         | Palmier                                                                                                        |

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

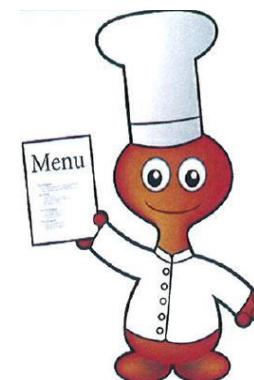
Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

L'origine des viandes est française et retranscrite sur le bon de livraison journalier

**bon appétit...**

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

**SEMAINE du 23 au 27 mars**

|              | LUNDI                                                                                                                                                                                                                           | MARDI                                                                                                           | JEUDI                                                                                                     | VENDREDI                                                                                          |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE       | Salade de cervelas                                                                                                                                                                                                              | Salade verte                                                                                                    | Salade de Riz                                                                                             | Salade niçoise                                                                                    |
| PLATS CHAUDS | Blanquette de dinde <br> Carottes,<br>champignons<br>boulgour | Hachi parmentier<br> au Boeuf | Tarte aux poireaux<br> | Saucisson chaud<br>Haricots blancs                                                                |
| FROMAGE      | Yaourt                                                                                                                                       | Fromage sec                | Yaourt brassé        | Fromage sec  |
| DESSERT      | Fruit                                                                                                                                                                                                                           | Cocktail de fruits                                                                                              | Fruit                                                                                                     | Crème brûlée                                                                                      |

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.

L'origine des viandes est française et retranscrite sur le bon de livraison journalier

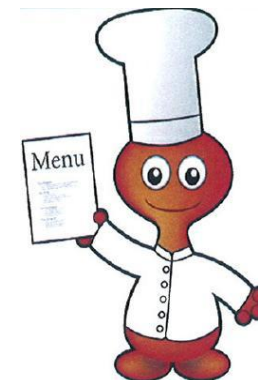
*bon appétit...*

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

**SEMAINE du 30 mars au 03 avril**



|              | LUNDI                                                                                                                                                                                                  | MARDI                                                                                                                         | JEUDI                                                                                                               | VENDREDI                                                                                                 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTREE       | Salade de pommes de terre                                                                                             | Salade verte, fèves, radis, pommes, radis  | Salade de lentilles                                                                                                 | Carottes râpées                                                                                          |
| PLATS CHAUDS | Rôti de porc <br>Choux de Bruxelles  | Steak haché de bœuf<br>Haricots verts      | Omelette<br>Epinards à la crème  | Poulet basquaise<br>Pâtes                                                                                |
| FROMAGE      | Petit suisse                                                                                                                                                                                           | Fromage blanc                            | Fromage sec                    | Yaourt              |
| DESSERT      | Fruit                                                                                                                                                                                                  | Gâteau chocolat                                                                                                               | Fruit                                                                                                               | Crumble aux pommes  |

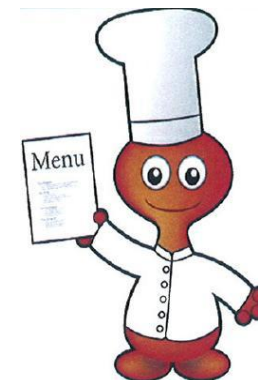
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
L'origine des viandes est française et retranscrite sur le bon de livraison journalier

**bon appétit...**

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

**SEMAINE du 20 au 24 avril**

|                     | LUNDI                                                                                                         | MARDI                                                                                                                                 | JEUDI                                                                                        | VENDREDI                                                                                                                |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENTREE</b>       | Salade de fonds d'artichaut                                                                                   | Salade d'endives                                                                                                                      | Salade verte, haricots rouges, tomate                                                        | Croque- monsieur                                                                                                        |
| <b>PLATS CHAUDS</b> | Jambon sauce madère <br>Ebly | Gardiane de bœuf<br>Carottes, <br>champignons, riz | Pommes de terre sautées, courgettes<br>Fromage à raclette                                    |  Dos de colin<br>Brunoise de légumes |
| <b>FROMAGE</b>      | Fromage sec                | Petit suisse                                                                                                                          | Yaourt  | Fromage sec                        |
| <b>DESSERT</b>      | Fruit                                                                                                         | Compote de pommes bananes                                                                                                             | Chouquettes                                                                                  | Fruit                              |

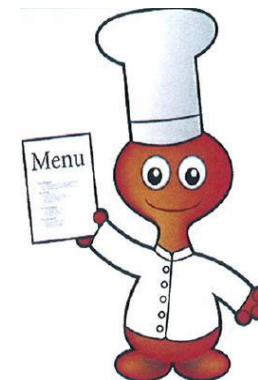
Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle privilégie les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.  
L'origine des viandes est française et retranscrite sur le bon de livraison journalier

**bon appétit...**

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

**SEMAINE 09 au 13 février**

|              | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|-------|-------|-------|----------|
| ENTREE       |       |       |       |          |
| PLATS CHAUDS |       |       |       |          |
| FROMAGE      |       |       |       |          |
| DESSERT      |       |       |       |          |

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.  
L'origine des viandes est française et retranscrite sur le bon de livraison journalier

**bon appétit....**