













VOTRE MENU

Semaine du 27 avril au 1 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées et pois chiche 	Salade de pommes de terre	Salade de tomates 	Férié
Plats chauds	Gnocchi à la romaine	Colin pané  Gratin de choux fleur 	Poulet rôti  Haricots verts 	
Fromage	Fromage sec 	Yaourt 	Fromage sec 	
Dessert	Fruits aux sirops	Fruit 	Meringue	








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.



VOTRE MENU

Semaine du 04 au 08 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de betteraves 	Macédoine 	Salade de haricots rouges et crudités	Féié
Plats chauds	Lentilles Saucisses de porc	Dos de colin sauce poivrons  Pâtes	Gratin de pommes de terre, courgettes et mozzarella 	
Fromage	Fromage sec 	Petit suisse	Fromage blanc 	
Dessert	Fruit	Fruit 	Pudding aux fraises	

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 !

VOTRE MENU

Semaine du 11 au 15 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts 	Salade verte, radis, pomme fruit 	Férialé	Férialé
Plats chauds	Steak haché de bœuf Pomme röstli	Filet de dinde pané Petit pois 		
Fromage	Yaourt 	Fromage sec 		
Dessert	Fruit 	Flan vanille		












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.



VOTRE MENU

Semaine du 18 au 22 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Feuilleté fromage	Salade de tomates olives 	Salade de lentilles
Plats chauds	Sauté de dinde  Riz	Boulette bœuf Ratatouille 	Rôti de porc  Purée de carottes 	Epinards à la florentine 
Fromage	Fromage blanc 	Fromage sec 	Petit suisse	Fromage sec 
Dessert	Compote de pommes	Fruit 	Fruit 	Clafouti

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 !

VOTRE MENU

Semaine du 25 au 29 mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte 	Salade de quinoa et perles	Tarte à la tomate
Plats chauds	Férialé	Steak haché de bœuf	Terrine de courgettes 	Calamars à la romaine
Fromage		Pommes de terre rissolées 	Fromage sec 	Haricots verts
Dessert		Yaourt brassé framboise 	Fruit 	Petit suisse
		Pêche au sirop	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 !

VOTRE MENU

Semaine du 1 au 5 juin



	Lundi 	Mardi 	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Wurtsalat (Salade de saucisses de Francfort et betteraves) 	Salade thaï 	Salade d'avocats, maïs	Gaspacho de tomates
Plats chauds	Escalope viennoise Purée 	 Poisson au curry Wok de légumes asiatiques et nouilles	Chili sin carne Tortilla	Paella fruits de mer, poulet
Fromage	Fromage sec 	Yaourt 	Fromage sec 	Fromage blanc 
Dessert	Cerises 	Salade de litchi, kiwi et ananas	Flan de coco	Pastèque

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 !

VOTRE MENU

Semaine du 8 au 12 juin



	Lundi 	Mardi 	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Salade verte, oranges, menthe et raisins de Corinthe 	Salade Grecque (Féta, concombre et olives) 	Accra de morue	Salade de fonds d'artichauts, mozzarella, tomates, pesto
Plats chauds	Tajine de veau aux légumes et citron confit (Carottes, navets, patates douces et pommes de terre) 	Moussaka au bœuf 	Œufs brouillés à la portugaise (Tomates, poivrons, petits pois) 	Rizotto champignons et parmesan
Fromage	Petit suisse	Yaourt	Fromage de chèvre	Fromage sec 
Dessert	Banane	Gâteau au yaourt	Fruit 	Panacotta framboise

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 !

VOTRE MENU

Semaine du 15 au 19 juin



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Carottes râpées 	Salade de haricots rouges et œuf 	Salade verte pomme röstli 
Plats chauds	 Rôti de porc fenouil Purée de pommes de terre 	 Filet de colin pané Haricots verts 	Ratatouille Riz 	Sauté de dinde  Choux fleur, brocoli à la persillade 
Fromage	Yaourt brassé myrtilles 	Fromage sec 	Petit suisse	Fromage sec 
Dessert	Fruit 	Flan	Fruit 	Sacristains

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 !

VOTRE MENU

Semaine du 22 au 26 juin



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates 	Salade de pommes de terre œuf	Salade de haricots blancs	Melon
Plats chauds	Steak haché de bœuf Pâtes	Gratin d'épinards Carottes 	Brochette de poulet Blettes persillade 	Godiveau Petits pois 
Fromage	Fromage sec 	Fromage sec 	Yaourt 	Fromage blanc 
Dessert	Abricot au sirop	Fruit 	Fruit 	Crumble 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 détaillée sur le bon de livraison journalier.



VOTRE MENU

Semaine du 29 au 03 juillet



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Feuilleté fromage	Melon	Salade verte 
Plats chauds	Gnocchi à la romaine Brunoise provençale mozzarella	 Dos de colin meunière Pommes des terre, carottes	Tranche de cuisse de dinde  Terrine de courgettes 	 Tomate farcie Riz
Fromage	Fromage blanc 	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage sec 
Dessert	Fruit 	Fruit 	Tarte Myrtilles	Flan

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.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE

Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
13 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.

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.