

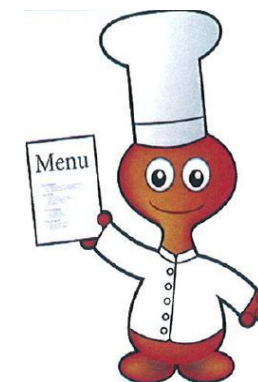
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 septembre 2017



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--------------------------------|------------------------|--|-------------------------|
| ENTREE | Salade composée | Salade de pâtes | Betteraves cuites | Melon |
| PLATS CHAUDS | Poisson pané Haricots verts | Œufs Mornay Brocoli | Escalope de volaille Purée de pommes de terre | Tomate farcie Quinoa |
| FROMAGE | Fromage sec | Fromage sec | Yaourt nature | Petit suisse |
| DESSERT | Gâteau à l'ananas | Fruit | Fruit | Rocher congolais |

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.

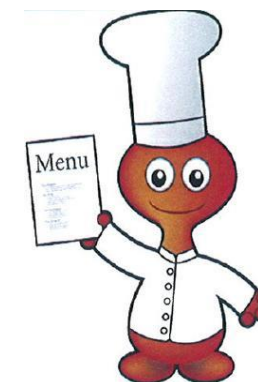
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 11 au vendredi 15 septembre 2017



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|-----------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| ENTREE | Salade de maïs | Carottes râpées bio | Melon bio | Charcuterie |
| PLATS CHAUDS | Godiveau Gratin de fenouil bio | Lapin Ratatouille bio | Hachis Parmentier | Poisson coquillettes |
| FROMAGE | Faisselle bio | Fromage type St Marcellin bio | Fromage de chèvre bio | Fromage blanc bio |
| DESSERT | Pêche de vigne bio | Mousse au chocolat | Compote de pommes bio maison | Raisin 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.

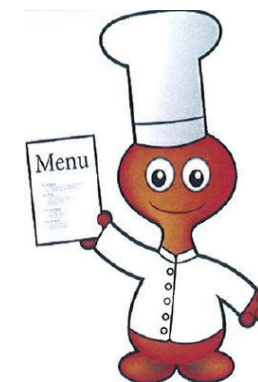
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 18 au vendredi 22 septembre 2017



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| ENTREE | | Surimi et sa mayonnaise maison | Taboulé | Poireau vinaigrette |
| PLATS CHAUDS | MENU PERUVIEN | Croque-monsieur Epinards | Agneau Blettes à la tomate | Poulet Petits pois |
| FROMAGE | | Fromage sec | Petit suisse | Fromage sec |
| DESSERT | | Fruit | Pomme | Poire à la menthe |

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.

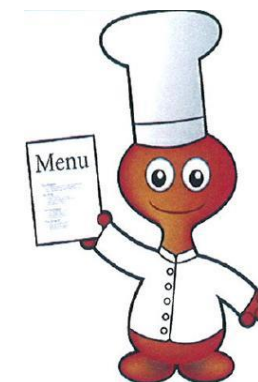
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



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 25 au vendredi 29 septembre 2017



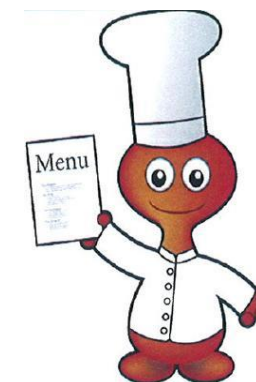
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|--|----------------------------|--------------------------|
| ENTREE | Macédoine de légumes | Concombre bio au basilic | Haricots en salade | Salade de tomates bio |
| PLATS CHAUDS | Roti de veau Choux fleurs persillés bio | Poisson à la provençale Pommes de terre sautées | Rouelle de porc Semoule | Menu fromage Salsifis |
| FROMAGE | Fromage sec bio | Petit suisse | Fromage blanc bio | Fromage sec bio |
| DESSERT | Fruit bio | Abricots au sirop | Fruit bio | Gâteau 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 2 au vendredi 6 octobre 2017

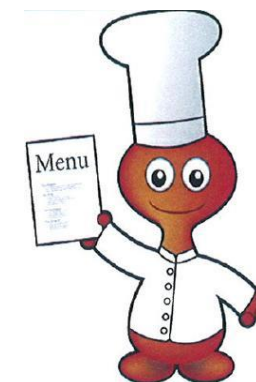
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|---------------------------------------|--------------------------|----------------------|----------------------------|
| ENTREE | Salade d'automne | Salade verte et croutons | Pamplemousse | Salade de pommes de terre |
| PLATS CHAUDS | Sauté de volaille Pommes dauphines | Steak haché Boulgour | Poisson Lentilles | Roti de porc Courgettes |
| FROMAGE | Fromage blanc | Yaourt nature | Fromage sec | Fromage sec |
| DESSERT | Fruit | Pruneaux au sirop | Tarte aux fruits | 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 9 au vendredi 13 octobre 2017

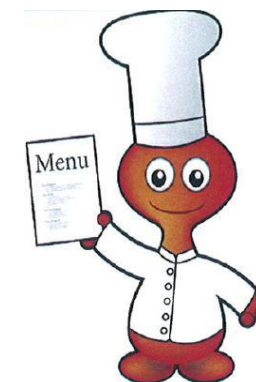
| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|---|--|--|---------------------|
| ENTREE | Radis bio beurre | Salade d'ébly | Champignons à la grecque | Salade paysanne bio |
| PLATS CHAUDS | Calamar à la romaine Choux Bruxelles | Quenelles gratinées Navets blancs persillés | Paupiette de veau Pommes de terre au four | Lasagnes au bœuf |
| FROMAGE | Fromage sec | Fromage sec bio | Yaourt nature bio | Petit suisse |
| DESSERT | Cake aux fruits confits | Fruit bio | Fruit bio | Crème caramel |

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 16 au vendredi 20 octobre 2017

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------|--|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| ENTREE | Salade de haricots tricolores | Radis noir | Salade de tomates | Charcuterie |
| PLATS CHAUDS | Jambon chaud Champignons à la crème | Roti de dinde Carottes persillées | Steak haché Rösti | Gratin de fruits de mer Riz pilaf |
| FROMAGE | Yaourt nature | Fromage sec | Fromage sec | Fromage blanc |
| DESSERT | Fruit | Mousse de marrons | Compote de poires maison | 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.