

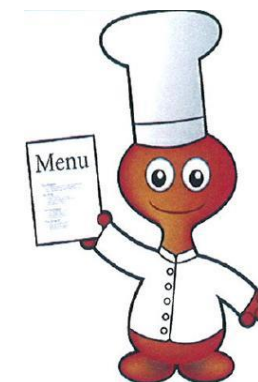
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 8 au vendredi 12 janvier 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pamplemousse	Carottes rapées	Salade d'ébly	Salade de choux bicolores bio
PLATS CHAUDS	Steak haché Semoule	Œufs Epinards à la crème	Roti de veau Gratin de courges bio	Poulet Petits pois
FROMAGE	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse	Bleu du Vercors bio
DESSERT	Fruit au sirop	Galette des rois	Kiwi bio	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.

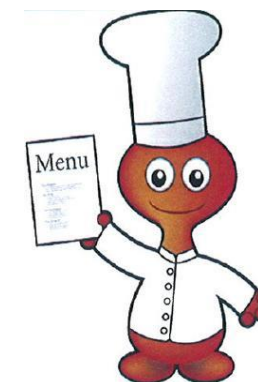
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 15 au vendredi 19 janvier 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots verts	Salade lyonnaise	Betteraves cuites bio	Salade d'endives
PLATS CHAUDS	Navarrin d'agneau Lingots	Poisson Pommes de terre sautées	Roti de porc Coquillettes	Menu fromage Purée de panais
FROMAGE	Brique de vache bio	Petit suisse	Faisselle bio	Babybel
DESSERT	Poire bio	Pêche au sirop	Fruit	Forêt noire

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.

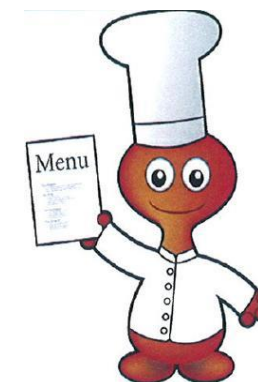
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 22 au vendredi 26 janvier 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté en crouste	Salade verte, noix, olives	Céleri rémoulade	Soupe de légumes
PLATS CHAUDS	Sot l'y laisse Haricots verts	Spaghetti à la Bolognaise	Dos de colin beurre persillés Choux fleurs	Godiveaux de porc Lentilles
FROMAGE	Fromage sec	Yaourt nature	Vache qui rit	Fromage blanc
DESSERT	Banane	Compote de pommes maison	Tarte normande	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.

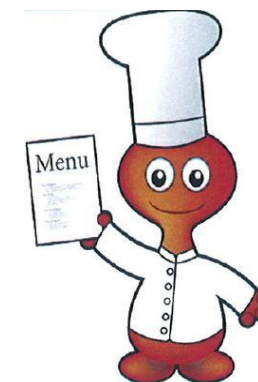
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



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 29 janvier au vendredi 2 février 2018



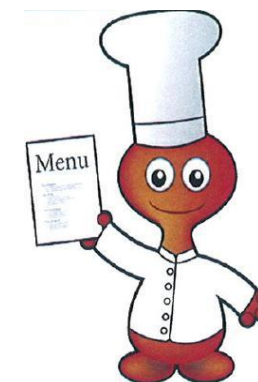
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves crues rapées bio	Salade de pommes de terre	Salade de lentilles	Choux blanc en salade
PLATS CHAUDS	Poisson pané Gratin de courges bio	Vol au vent revisité	Paupiette de veau Gratin d'endives	Bœuf aux olives Riz
FROMAGE	Yaourt nature bio	Fromage sec bio	Pavé d'affinois	Petit suisse
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Kiwi bio	Fruit	Mousse au citron

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 5 au vendredi 9 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Céleri à l'orange	Artichaut	Avocat
PLATS CHAUDS	Menu des îles	Lapin chasseur Carottes	Hachis Parmentier	Gratin de fruits de mer Boulgour
FROMAGE		Kiri	Fromage sec	Fromage blanc
DESSERT		Mousse de marrons	Fruit	Prune au sirop

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.