

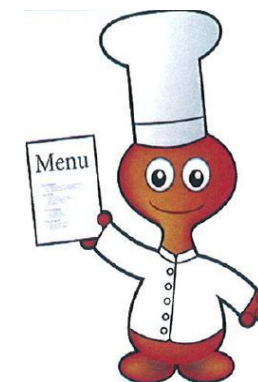
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin

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 26 février au vendredi 2 mars 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux blancs	Velouté de champignons	Salade de pois chiches	Salade lyonnaise
PLATS CHAUDS	Calamar à la romaine Haricots beurre	Escalope de volaille Pommes de terre sautées	Sauté de veau Salsifis	Boul'bœuf à la tomate Semoule
FROMAGE	Babybel	Edam	Yaourt nature	Petit suisse
DESSERT	Bugnes maison	Pomme	Poire	Ananas au sirop

**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.

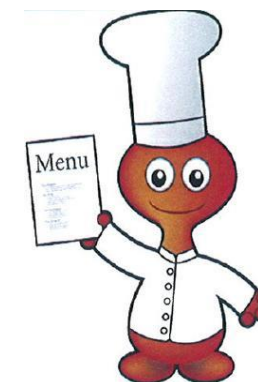
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin

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 mars 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes	Betteraves crues râpées bio	Salade d'endives	Rillettes de porc et cornichon
PLATS CHAUDS	Roti de porc Epinards	Quenelles gratinées Brocoli	Steak haché Purée de patates douces bio	Moules marinières Quinoa
FROMAGE	Faisselle bio	Pavé d'affinois	Fromage sec bio	Fromage blanc bio
DESSERT	Kiwi bio	Bavarois framboise	Pomme au four	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.

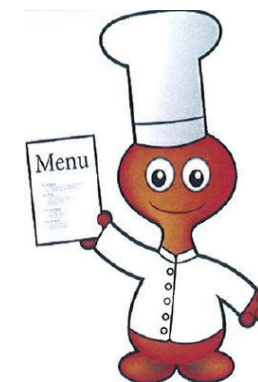
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin

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 12 au vendredi 16 mars 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée	Carottes rapées	Salade d'ébly	Poireau vinaigrette
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon Riz	Agneau Haricots verts	Dos de colin au beurre Choux braisés	Poulet Petits pois
FROMAGE	Petit suisse	Tome blanche	Fromage sec	
DESSERT	Pêche au sirop et coulis de fruits rouges	Roulé au chocolat	Mangue	Milkshake 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.

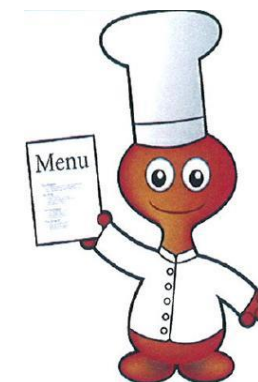
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin



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 19 au vendredi 23 mars 2018



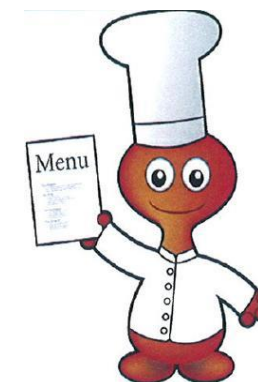
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes	Pamplemousse	Aux	Aspic jambon/œuf
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Champignons à la crème	Poisson/papillote Navets persillés bio	Quatre coins	Menu fromage Gratin de courges bio
FROMAGE	Fromage sec bio	Petit suisse et biscuit	de	Vache qui rit
DESSERT	Fruit	Rocher congolais	France	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

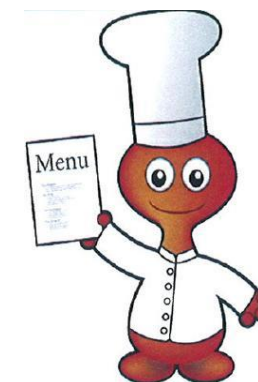
## du lundi 26 au vendredi 30 mars 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves cuites bio	Radis noir bio	Céleri rave	Salade niçoise
PLATS CHAUDS	Roti de dinde Rösti	Bœuf aux olives Boulgour	Saumon à l'oseille Epinards	Tartiflette
FROMAGE	Fromage de chèvre bio	Yaourt nature bio	Babybel	
DESSERT	Fruit	Abricots au sirop	Cookies	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 mardi 3 au vendredi 6 avril 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Avocat	Soupe de pois cassés	Salade composée
PLATS CHAUDS	Férié	Sauté de lapin à la moutarde Pommes dauphines	Veau marengo Choux fleurs bio	Spaghetti à La bolognaise
FROMAGE		Fromage sec bio	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT		Fruit	Banane	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.