

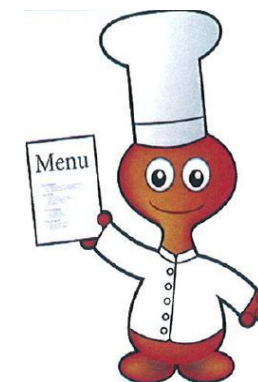
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 23 au vendredi 27 avril 2018



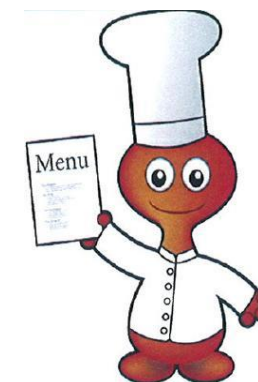
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pois chiches	Concombre au basilic	Salade d'endives	Pâté en croute et cornichon
PLATS CHAUDS	Roti de porc Blettes persillées	Pâté chaud de volaille	Hachis Parmentier	Dos de colin au beurre Boulgour
FROMAGE		Mini brin d'affinois	Yaourt nature bio	Brique bio
DESSERT	Milkshake banane	Mousse au chocolat	Prunes au sirop	Pomme de Roisey

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 30 avril au vendredi 4 mai 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de choux blancs bio		Taboulé	Artichaut
PLATS CHAUDS	Steak haché Rösti	Férié	Encornets à la tomate Haricots beurre	Brochette de dinde Lentilles
FROMAGE	Faisselle bio		Petit suisse	Bleu de Sassenage bio
DESSERT	Assortiment de fruits rouges cuits		Fruit	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.

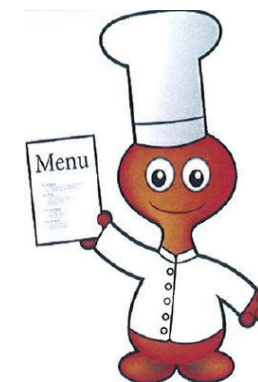
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 7 au vendredi 11 mai 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves cuites			Pamplemousse
PLATS CHAUDS	Gigot d'agneau Flageolets	Féié	Féié	Moussaka
FROMAGE	Fromage sec			Chèvre bio
DESSERT	Fruit			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.

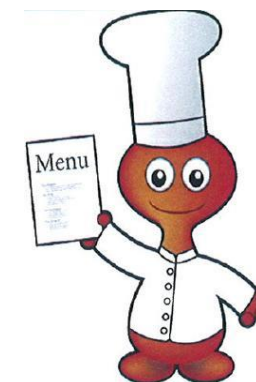
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



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 14 au vendredi 18 mai 2018



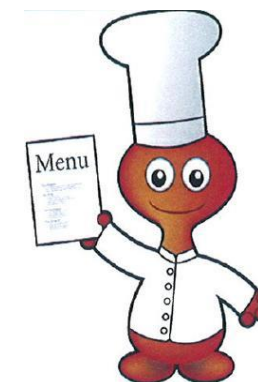
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Choux fleurs en salade	Radis bio	Gougères	Salade composée
PLATS CHAUDS	Sot l'y laisse Pommes dauphines	Lasagnes au bœuf	Roti de porc Carottes persillées	Poisson pané Epinards
FROMAGE	Tome du Mont Aiguille bio	Yaourt nature bio	Fromage blanc bio	Babybel
DESSERT	Fruit	Poire à la menthe	Fraise bio	Tarte aux pommes

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

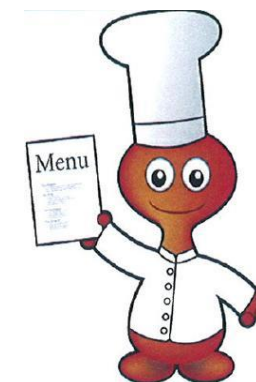
du mardi 22 au vendredi 25 mai 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de haricots verts	Salade bio composée	Salade de riz
PLATS CHAUDS	Férié	Sauté de lapin Quinoa bio	Paupiette de veau Râpées	Boulettes de bœuf/tomate Gratin de courgettes bio
FROMAGE		Fromage sec	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT		Fruit	Abricots 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.

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 28 mai au vendredi 1 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes	Carottes râpées		Salade de cœur de palmier
PLATS CHAUDS	Jambon Salsifis persillés	Omelette aux herbes Choux fleurs	Menu Russe	Lasagnes Saumon/épinards
FROMAGE	Yaourt nature	Fromage sec		Fromage sec
DESSERT	Fruit	Charlotte aux fraises		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.