

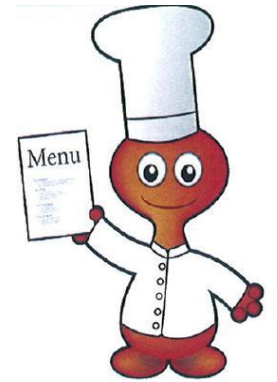
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 juin 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis bio beurre	Salade de tomates	Salade de haricots tricolores	Champignons à la grecque
PLATS CHAUDS	Steak haché Ebly	Navarrin d'agneau Blettes persillées	Calamar à la romaine Ratatouille	Poulet rôti Petits pois
FROMAGE		Rigottes chèvre bio	Petit suisse	Fromage sec
DESSERT	Milkshake à la fraise bio	Chouquettes	Nectarine	pomme

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.

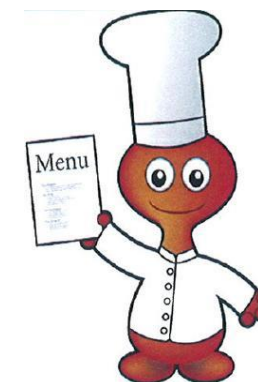
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 juin 2018



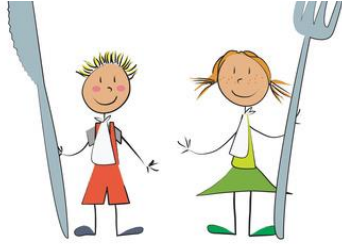
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de betteraves bio et brocoli	Melon	Aspic aux légumes	Concombre bio au basilic
PLATS CHAUDS	Sauté de veau Lentilles	Dos de colin Patates nouvelles bio	Rôti de porc Lingots	Menu fromage Haricots beurre
FROMAGE	Tome du Trièves bio	Petit suisse	Faisselle bio	Mini Brin d'affinois
DESSERT	pêche	Ananas au sirop	Cerises bio	Brownies

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.

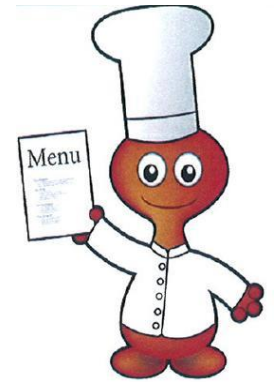
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 juin 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque bio	Jambon et cornichon	Salade de tomates bio	Cake salé
PLATS CHAUDS	Sauté de dinde Boulgour	Hachis Parmentier	Dos de colin papillote Jardinière de légumes	Godiveaux Ratatouille
FROMAGE	Brique de vache bio	Yaourt nature bio	Vache qui rit	Fromage blanc bio
DESSERT	Poire à la menthe	Abricots bio	Clafoutis 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.

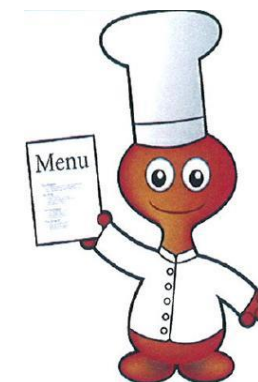
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



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 juin au vendredi 29 juin 2018



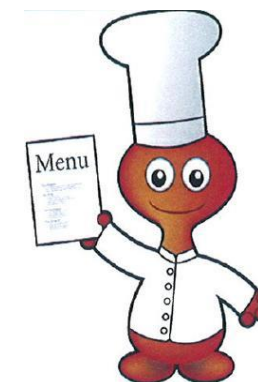
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon bio	Velouté de poivrons et mascarpone	Salade de pois chiches	Salade concombres bio
PLATS CHAUDS	Beignets de poisson Haricots verts	Râble de lapin Purée	Rôti de veau Courgettes bio	Tomate bio farcie Riz
FROMAGE	Tartare	Vach'ron bio	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Cerises	Pastèque bio	Mousse 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 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de tomates bio	Taboulé	Radis beurre	Salade niçoise
PLATS CHAUDS	Rôti de porc Petits pois	Œufs durs Tian de légumes d'été	Steak haché Gratin dauphinois	Dos de colin au citron Quinoa
FROMAGE	Faisselle bio	Babybel	Fromage sec	Fromage blanc
DESSERT	Pruneaux au sirop	Fruit bio	Flan vanille	Melon/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.