

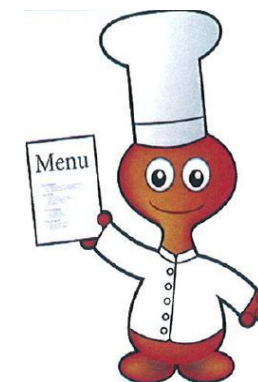
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin

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 3 au vendredi 7 septembre 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Salade de cœurs de palmiers	Salade de pois chiches	Salade de tomates bio
PLATS CHAUDS	Poisson pané Haricots verts	Roti de dinde Gratin dauphinois	Roti de veau Carottes persillées bio	Bœuf bourguignon Riz
FROMAGE	Brebis d'affinois	Fromage sec	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Fruit	Pêche de vignes bio	Abricots 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.

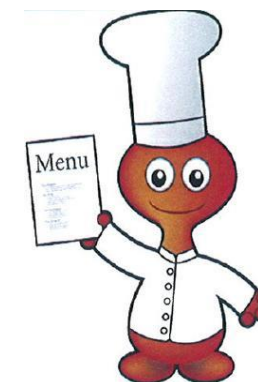
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin

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 10 au vendredi 14 septembre 2018



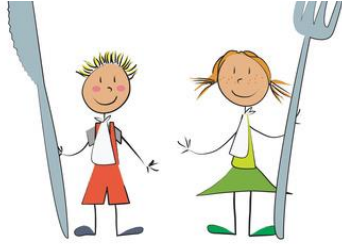
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes	Salade lyonnaise bio	Concombre bio	Charcuterie
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Champignons à la crème	Menu fromage Ratatouille bio	Emincé de bœuf à la provençale Pommes dauphines	Dos de colin sauce oseille Riz
FROMAGE	Yaourt nature bio	Galet de la Loire	Fromage de chèvre bio	Fromage sec bio
DESSERT	Prune bio	Flan vanille + biscuit	Pêche au sirop	Pastèque 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.

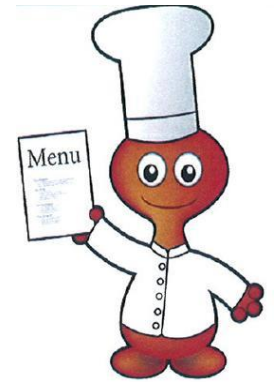
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin

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 17 au vendredi 21 septembre 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pamplemousse	Melon bio	Taboulé	Betteraves cuites bio
PLATS CHAUDS	Steak haché Semoule	Veau Marengo Gratin de fenouil bio	Moules marinières Haricots beurre	Poulet Petits pois
FROMAGE	Milkshake	Brique de vache bio	Petit suisse	Bleu du Vercors bio
DESSERT	A la banane	Gâteau au chocolat	Raisin bio	Prune 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.

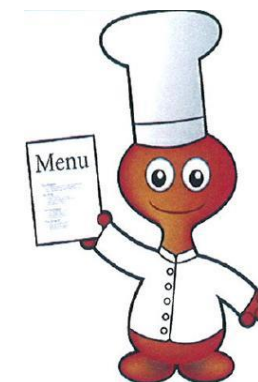
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE  
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien  
9 rue des Prairies  
42410 Pélussin



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 24 au vendredi 28 septembre 2018



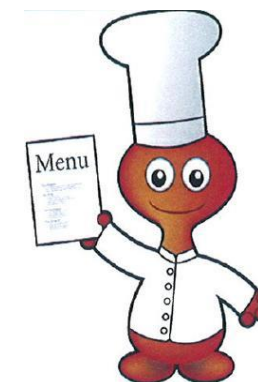
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Artichaut	Pastèque bio	Haricots verts en salade	
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Lentilles	Brandade de poisson	Sauté de porc Boulgour	MENU MAROCAIN
FROMAGE	Tome de vache bio	Petit suisse	Brin d'affinois	
DESSERT	Fruit	Poire à la menthe	Fruit	

**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 1er au vendredi 5 octobre 2018

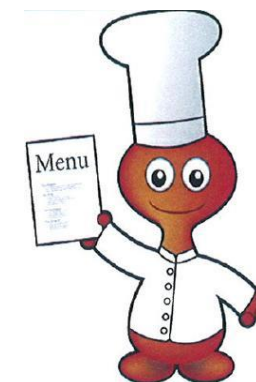
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté en croute/cornichon	Concombre/mozzarella/basilic	Salade de tomates bio	Salade de pommes de terre
PLATS CHAUDS	Escalope de volaille Rösti	Bœuf aux olives Pates	Terrine de poisson Jardinière de légumes	Noix de joue de porc Gratin de poireaux bio
FROMAGE	Carré du Trièves bio	Yaourt nature bio	Vache qui rit	Faisselle bio
DESSERT	Poire bio	Pruneaux secs	Mousse de marrons	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 8 au vendredi 12 octobre 2018

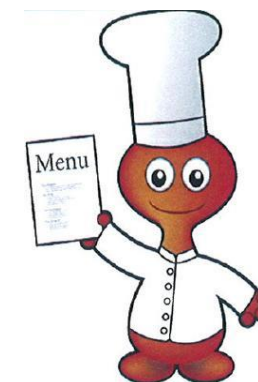
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée	Œuf mimosa	Salade de lentilles	Courgettes en salade
PLATS CHAUDS	Beignets de la mer Ratatouille	Râble de Lapin Purée de pommes de terre	Sauté de veau Flan d'aubergines	Boul'boeuf à la tomate Spaghetti
FROMAGE	Kidiboo	Brique de vache bio	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT	Gâteau marbré	Orange	Pomme	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 12 au vendredi 16 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Carottes râpées bio	Céleri rémoulade	Gaspacho à la tomate
PLATS CHAUDS	Roti de porc Salsifis persillés	Œufs béchamel Epinards	Hachis Parmentier	Dos de colin sauce citron Quinoa
FROMAGE	Faisselle bio	Babybel	Rigotte de vache bio	Fromage blanc bio
DESSERT	Banane	Fran à la noix de coco	Compote de poires bio	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.