

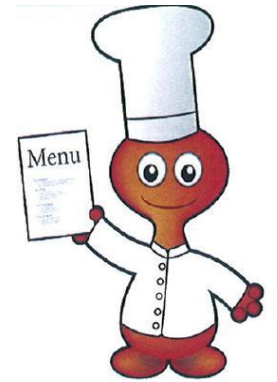
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 juin 2019



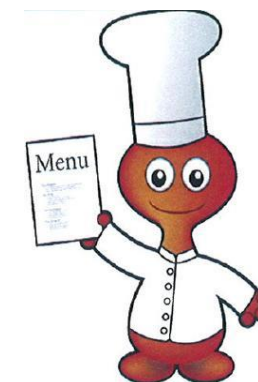
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de maïs	Salade (bio) lyonnaise	Avocat	Aspic aux légumes
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Salsifis	Œufs à la florentine	Steak haché Purée de pommes de terre	Dos de colin sauce citron Boulgour
FROMAGE	Yaourt au citron bio	Babybel	Fromage type comté bio	Fromage Blanc bio
DESSERT	Pomme	Roulé à la fraise	Pêche au sirop	Abricots 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. Les viandes sont d'origine française.

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 11 au vendredi 14 juin 2019

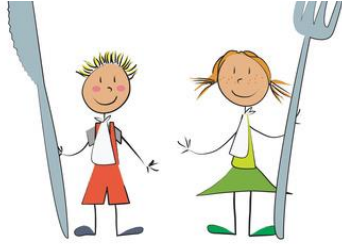
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Pastèque	Salade de pâtes	Salade de tomates bio
PLATS CHAUDS	Férié	Blanquette de veau Quinoa	Poisson pané Ratatouille bio maison	Poulet Petits pois
FROMAGE		Milkshake	Petit suisse	Chèvre frais bio (Longes)
DESSERT		A la banane	Cerises bio	Compote maison

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. Les viandes sont d'origine française.

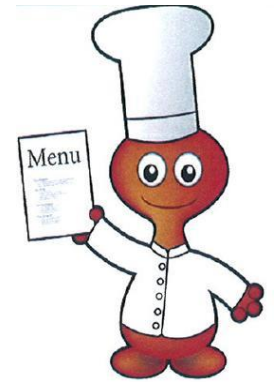
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 juin 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de fonds d'artichaut	Concombres bio au basilic	Flan de courgettes bio	Melon bio
PLATS CHAUDS	Dos de colin/papillote Lentilles	Agneau Flageolets	Godiveaux Coquillettes	Omelette, tomate et ciboulette Haricots verts
FROMAGE	Carré du Trièves bio	Panna cotta maison	Petit suisse	Pavé d'affinois
DESSERT	Pastèque bio	Cocktail de fruits rouges	Pêches bio	Charlotte aux fraises

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. Les viandes sont d'origine française.

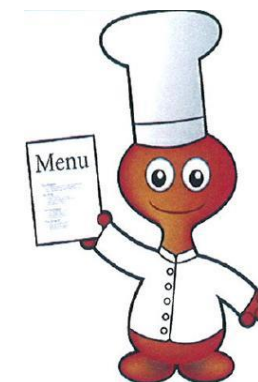
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



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 juin 2019



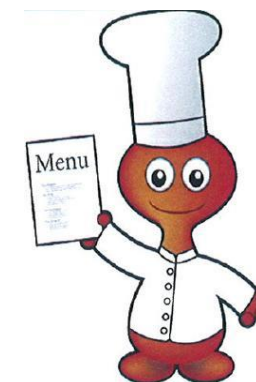
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pain de légumes bio	Radis bio et beurre	Salade de concombres/tomates bio	Salade piémontaise
PLATS CHAUDS	Sot l'y laisse Roesti	Lasagnes au bœuf	Calamar à la romaine Gratin de courgettes bio	Roti de porc Carottes persillées bio
FROMAGE	St Marcellin bio	Yaourt nature bio	Vache Picon	Fromage blanc bio
DESSERT	Abricots bio	Poire à la menthe	Clafoutis	Pêche 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. Les viandes sont d'origine française.

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 juillet 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade composée bio	Artichaut	Salade de pois chiches	Melon/pastèque (bio)
PLATS CHAUDS	Dos de colin sauce oseille Champignons	Lapin à la moutarde Pommes dauphines	Moussaka (agneau)	Steak haché Jardinière de légumes
FROMAGE	Brin d'affinois	Brique de vache (bio)	Yaourt nature	Petit suisse
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Poire	Abricots bio	Flan au caramel

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. Les viandes sont d'origine française.