Société Publique Locale du Pilat Rhodanien 13 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





Semaine du 03 au 07 novembre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREE	Salade de coco, tomates, roquette	Salade de betteraves cuites, carottes, fèves, féta	Carottes râpées	Salade verte, maïs
PLATS CHAUDS	Steak haché de bœuf Haricots verts	Terrine de courgettes Pomme rösti	Paëlla Poulet, fruits de mer	Rôti de porc Gratin de chou vert
FROMAGE	Fromage sec	Yaourt fruit brassé Framboise	Petits suisse	Fromage sec
DESSERT	Clémentine	Pommes	Compote de pommes	Chou à la crème



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.









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.



Menu 00

SEMAINE du 17 au 21 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte, œuf, croutons	Salade de haricots verts	Pamplemousse au sucre	Salade de lentilles
PLATS CHAUDS	Gnocchi à la romaine Brunoise à la provençale	Hachi parmentier de canard	Estouffade de bœuf Chou-fleur brocoli	Dos de colin au curry Poêlée exotique
FROMAGE	Fromage sec	Yaourt Fruit brassé Myrtilles	Fromage sec	Fromage blanc
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit	Gâteau au chocolat	Pomme Etalin

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.



Menu

SEMAINE du 24 au 28 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves	Salade de pâtes	Salade de mâche œuf	Salade de chou
PLATS CHAUDS	Cassoulet	Rôti de veau Carottes braisées	Moules à la marinière Boulgour	Ragoût végétal pommes de terre, haricots rouges
FROMAGE	Yaourt AB	Petit suisse	Fromage sec	Fromage sec 🔠
DESSERT	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Tiramisu au caramel beurre salé



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.



Menu

00



SEMAINE du 01 au 05 décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de cervelas, marrons	Salade de riz, pois chiche	Carottes râpées	Salade d' endives
PLATS CHAUDS	Steak haché Jardinière de légumes	Quenelles sauce tomate Champignons, olives	Saucisse Purée	Gringotte de poulet rôti Gratin de chou-fleur, brocoli
FROMAGE	Yaourt	Yaourt fruit brassé abricot	Fromage sec	Fromage sec
DESSERT	Pomme	Fruit	Fruit au sirop	Flan

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.





SEMAINE du 08 au 12 Décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Salade verte, blinis pomme de terre , fromage	Pamplemousse au sucre	Cèleri, carotte rémoulade
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Champignons à la crème	Soupe au pistou	Blanquette de dinde Pâtes	Choucroute
FROMAGE	Fromage sec	Yaourt nature	Fromage sec	Petit suisse
DESSERT	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	Compote

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.



Menu 00



SEMAINE 15 au 19 décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'avocats	Feuilleté saucisse	28	Salade verte, fond d'artichaud vinaigrette
PLATS CHAUDS	Jambon Gratin de pâtes	Poisson pané Haricots verts	Menu de Noël	Sauté de bœuf Carottes, navets
FROMAGE	Fromage sec	Fromage sec AB		Yaourt
DESSERT	Fruit au sirop	Fruit	O suppressionable age	Flan

