CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
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 9 au 13 novembre



	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de lentilles, patate douce, pomme fruit…	Fête de la pomme	Taboulé	Salade verte, œuf, maïs
Plats chauds	Sauté de veau au cidre et pomme cuite Pâtes	Godiveaux Gratin de chou-fleur		Calamar à la romaine Purée de cèleri, pomme fruit et noix	Tartiflette végétarienne
Fromage	Petit suisse	Fromage sec		Yaourt	Fromage sec
Dessert	Compote de pommes	Fruit		Fruit	Tarte aux pommes

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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
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 16 au 20 novembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de pâtes, haricots rouges	Salade d'endives, Châtaignes	Salade d'avocats, thon, ananas, petits pois…
Plats chauds	Steak haché de bœuf Pomme dauphine	Beignets de légumes Brunoise provençale	Poulet rôti Haricots verts	Rougaille saucisse  Riz
Fromage	Yaourt brassé citron	Fromage sec	Fromage blanc	Fromage sec
Dessert	Fruit	Fruit	Tarte abricot	Blanc coco 

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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
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 23 au 27 novembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Salade verte, bleu, pomme fruit	Feuilleté emmental	Pamplemousse au sucre
Plats chauds	Œuf dur Gratin d'épinards	Rôti de dindonneau Petits pois à la française	Jambon braisé Carottes à la crème	Gardiane de bœuf Pâtes
Fromage	Fromage sec	Crème anglaise	Fromage sec	Petit suisse
Dessert	Fruit	Marbré	Fruit	Compote de pommes

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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
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 30 au 4 décembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte, haricots rouges, maïs	Pizza	Salade de betterave, carottes	Velouté de butternut
Plats chauds	Gratin de pâtes, patate douce, courgette, mozzarella, pesto	Poisson pané Haricots verts, citron	Roti de porc Blettes à la persillade	Steak haché Pomme rösti
Fromage	Fromage sec	Fromage blanc	Yaourt brassé marron	Fromage sec
Dessert	Meringue	Fruit	Fruit	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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
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 7 au 11 décembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Salade de riz	Salade verte, fèves, noix	Carottes râpées
Plats chauds	Dos de colin Gratin de chou-fleur	Pot au feu de bœuf Pomme de terre, carotte, navet	Quenelles sauce tomate Champignons, olives, emmental	Sauté de dinde Pâtes
Fromage	Fromage sec	Petit suisse	Fromage sec	Yaourt
Dessert	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat	Pêche au sirop

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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
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 14 au 18 décembre



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de boulgour	Salade verte		Salade de pâtes
Plats chauds	Soufflé fromage Haricots verts	Saucisson cuit Haricots blancs sauce tomate	Menu de Noël	Hoki pané Carottes et haricots plats persillés
Fromage	Fromage sec	Yaourt		Bûche noix
Dessert	Fruit	Compote		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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.

CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
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 4 au 8 janvier 2027



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Salade verte, haricots rouges, maïs	Salade de lentilles	Pamplemousse au sucre
Plats chauds	Steak haché de bœuf Pommes noisettes	Gratin de pâtes, potiron, reblochon	Rôti de porc Chou braisé, carotte	Poulet basquaise Riz
Fromage	Bûche du Pilat	Petit suisse	Yaourt	Fromage sec
Dessert	Fruit	Galette des rois	Fruit	Flan

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. L'origine des viandes est française et détaillée sur le bon de livraison journalier.