

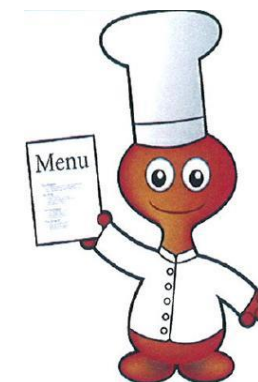
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 septembre 2019



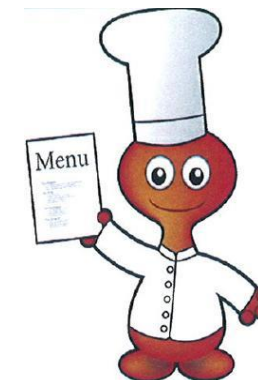
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis beurre	Salade de choux fleurs	Salade de lentilles	Concombres/basilic
PLATS CHAUDS	Poisson pané/citron Haricots verts	Poulet rôti Pommes de terre sautées	Rôti de veau Ratatouille	Bœuf bourguignon Coquillettes
FROMAGE	Brin d'affinois	Crèmeux bourguignon	Yaourt nature	Petit suisse
DESSERT	Gâteau au chocolat	Melon	Nectarine	Flan vanille

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 9 au vendredi 13 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pois chiche en salade	Pastèque bio	Salade de tomates bio	Rillettes
PLATS CHAUDS	Noix de joue de porc confite Salsifis persillés	Croustillant fromage Carottes vichy bio	Emincé de bœuf Purée de pommes de terre	Dos de colin/petits légumes Quinoa
FROMAGE	Faisselle bio	Pavé d'affinois	Buche du Pilat	Fromage blanc bio
DESSERT	Prunes bio	Mousse au chocolat/biscuit	Abricots au sirop	Pêche de vignes 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.

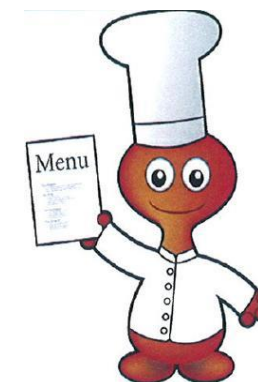
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin

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 16 au vendredi 20 septembre 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poireau vinaigrette	Salade de melon et pastèque (bio)	Taboulé	Salade composée (bio)
PLATS CHAUDS	Crozet au sarrasin Et ses légumes	Agneau Flageolets	Poisson vapeur Brocoli	Jambonnette de poulet Champignons persillés
FROMAGE	Galet de la Loire	Yaourt nature bio	Petit suisse	Fromage type Comté bio
DESSERT	Mirabelles bio	Pêche au sirop	Poire bio	Tarte à la rhubarbe

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.

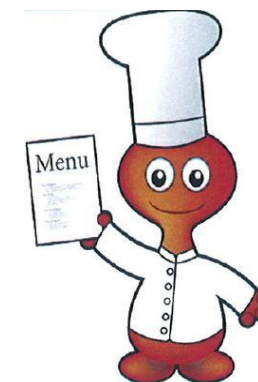
CUISINE CENTRALE TRADITIONNELLE
Société Publique Locale du Pilat Rhodanien
9 rue des Prairies
42410 Pélussin



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 23 au vendredi 27 septembre 2019



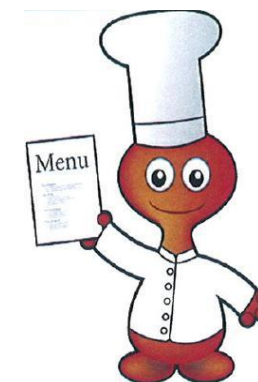
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Artichaut	Melon bio	Salade de haricots verts	Courgettes bio en salade
PLATS CHAUDS	Veau marengo Pois chiches	Gratin de fruits de mer Pommes de terre vapeur	Saucisse fraîche Spaghetti	Œufs Epinards à la crème
FROMAGE	Belle tomme de Cadi	Petit suisse	Fromage blanc bio	Kidiboo
DESSERT	Raisin bio	Compote maison	Figues 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. 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

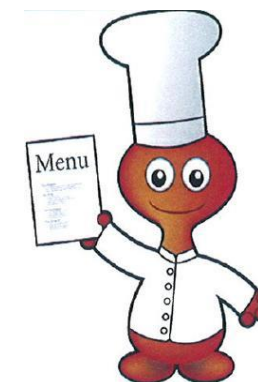
du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de cœur de palmier	Concombre bio farci/thon	Pastèque bio	Salade de riz
PLATS CHAUDS	Roti de dinde Pommes dauphines	Bœuf aux olives Boulgour	Quenelles au beurre Petits pois	Roti de porc Ratatouille
FROMAGE	Tomme d'Yssingaux bio	Yaourt nature	Pavé d'affinois « secret »	Fromage blanc bio
DESSERT	Prune bio	Pruneaux secs bio	Bavarois/framboise	Raisin bio

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 7 au vendredi 11 octobre 2019

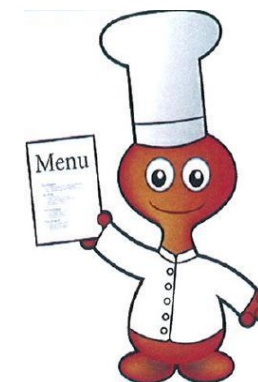
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes	Salade de tomates bio	Salade de fonds d'artichaut	Carottes râpées bio
PLATS CHAUDS	Calamar à la romaine/citron Haricots beurre persillés	Sauté de lapin à la moutarde Roesti	Tomate farcie végétarienne Semoule	Steak haché Lingots
FROMAGE	Babybel	St Marcellin bio	Yaourt nature bio	Petit suisse
DESSERT	Fruit	Tarte normande	Fruit	Pomme au four

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 14 au vendredi 18 octobre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Œuf mimosa et salade verte	Betterave crue bio	Choux fleur en salade
PLATS CHAUDS	Jambon chaud Champignons à la crème	Chili végétarien	Hachis Parmentier	Dos de colin sauce citron riz
FROMAGE	Yaourt nature bio	Kiri	Rigotte chèvre bio	Fromage blanc bio
DESSERT	Gâteau à l'ananas	Fruit	Abricots au sirop	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. Les viandes sont d'origine française.