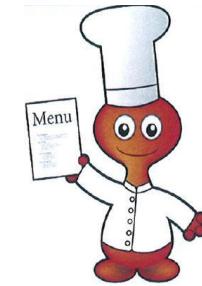


Chaque aliment, de son entrée à sa sortie de la cuisine centrale traditionnelle, fait l'objet de contrôles réguliers quant à sa fraîcheur, à l'hygiène, la transformation, le stockage, la température et le conditionnement.



VOTRE MENU

Semaine du 05 au 09 janvier



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREE	Œuf mayonnaise	Salade de riz	Carottes râpées 	Salade d'endives
PLATS CHAUDS	Steak haché de bœuf Coquillettes	Colin pané Haricots verts 	Quenelles sauce tomate Olives, champignons	Rôti de porc Gratin de chou-fleur
FROMAGE	Petit suisse	Fromage sec 	Fromage blanc 	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Fruit 	Compote de pommes	Galette des rois

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts. Notre cuisine traditionnelle priviliege 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

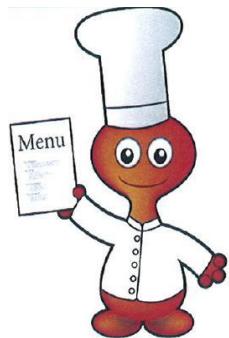
bon appétit...

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 12 au 16 janvier



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte emmental noix 	Feuilleté fromage	Salade de chou, pomme fruit 	Salade de betteraves
PLATS CHAUDS	Chili sin carne Riz	Dos de colin meunière Gratin de courge butternut 	Poulet rôti Petits pois	Estouffade de bœuf Gratin de pomme de terre
FROMAGE	Fromage sec 	Fromage sec	Yaourt	Fromage sec
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit	Gâteau au chocolat	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 retranscrite sur le bon de livraison journalier

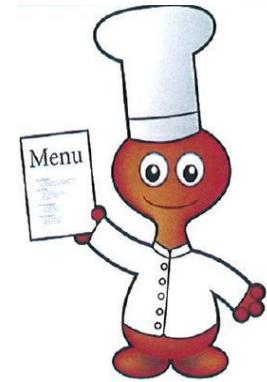
bon appétit...

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 19 au 23 janvier



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage de légumes 	Avocats, haricots rouges, maïs	Salade verte rösti 	Macédoine
PLATS CHAUDS	Moules à la marinière Pommes dauphines	Gnocchi à la romaine	Paleron de bœuf Carottes, haricots verts 	Blanquette de dinde Champignons, riz
FROMAGE	Yaourt	Pavé d' affinois	Fromage sec	Fromage blanc
DESSERT	Fruit	Compote de pommes	Flan	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 retranscrite sur le bon de livraison journalier

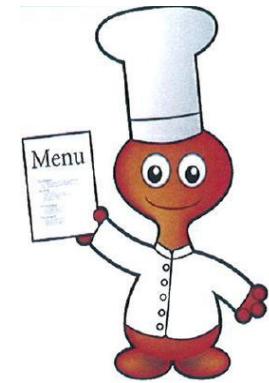
bon appétit...

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 26 au 30 Janvier



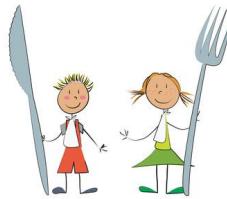
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz	Céleri rémoulade	Salade de Betteraves 	Salade d'endives, œuf, pomme fruit, noix
PLATS CHAUDS	Paupiette de veau Chou-fleur en gratin	Lentilles Saucisse	Dos de colin meunière Purée 	Gratin de pâtes aux fromages
FROMAGE	Yaourt aromatisé 	Fromage sec 	Fromage sec	Petit suisse
DESSERT	Fruit	Fruit	Fruit	Rocher 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 retranscrite sur le bon de livraison journalier

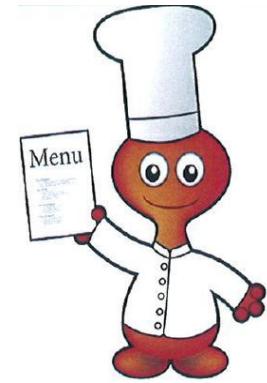
bon appétit...

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 02 au 06 février



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crêpe au fromage	Taboulé	Salade verte agrumes	Salade Coleslaw
PLATS CHAUDS	Hachi parmentier Au bœuf	Omelette Gratin d'épinards	Escalope de dinde à la crème riz	Rôti de porc Petits pois
FROMAGE	Fromage sec	Yaourt fruit brassé	Yaourt	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Fruit	Compote	Pana cotta Fruits rouges

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle priviliege les produits frais, locaux et de saison, pour des plats et desserts confectionnés par l'équipe de cuisine.

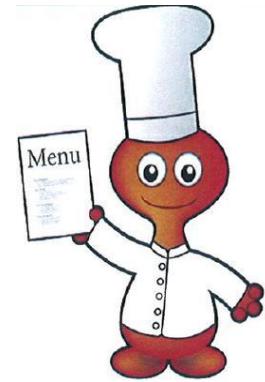
L'origine des viandes est française et retranscrite sur le bon de livraison journalier

bon appétit...

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 février

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots verts	Salade de pommes de terre 	Carottes râpées	Salade verte, maïs, haricots rouges
PLATS CHAUDS	Quenelles sauce tomate Boulettes au Boeuf	Gratin de butternut Crumble de parmesan 	Pavé de dinde Pâtes	Chipolatas Brunoise de légumes
FROMAGE	Yaourt	Petit suisse	Fromage blanc	Fromage sec
DESSERT	Fruit	Fruit	Crème de marron 	Bugnes

Les menus de vos enfants sont établis en fonction des normes en vigueur : repas équilibrés, découverte des goûts....

Notre cuisine traditionnelle priviliege 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 retranscrite sur le bon de livraison journalier

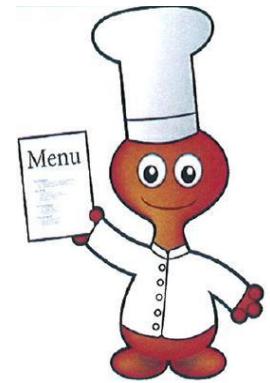
bon appétit...

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

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				
PLATS CHAUDS				
FROMAGE				
DESSERT				

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 retranscrite sur le bon de livraison journalier

bon appétit...