

MENUS - Mois d'Avril 2012

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

Menus Centre de Loisirs

<i>Mercredi 4</i>	
Entrées	Salade de haricots beurre
VPO	Hachis parmentier
Accompagne- ment	
Produits laitiers	Coulommiers
Desserts	Fruit

<i>Mercredi 25</i>
Concombre sauce au fromage blanc
Saucisse de volaille
Pommes fondantes
Camembert
Flan pâtissier

	<i>Lundi 9</i>	<i>Mardi 10</i>	<i>Mercredi 11</i>	<i>Jeudi 12</i>	<i>Vendredi 13</i>	Semaine 2
Entrées		Salade de riz	Salade composée	Salade d'endives au gruyère	Salade de pommes de terre	
VPO		Omelette au fromage	Navarin d'agneau	Pain de viande à la tomate	Filet de colin sauce aurore	
Accompagne- ment	FÉRIÉ	Haricots verts sautés	Flageolets	Tagliatelles	Carottes Vichy	
Produits laitiers		Petit suisse nature	Mimolette	Yaourt aux fruits	Edam	
Desserts		Fruit	Tarte aux fruits	Abricots au sirop	Fruit	



Menu des îles

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Semaine 3
Entrées	Betteraves et carottes râpées	Chou-fleur vinaigrette	Achard de légumes (mélange de légumes râpés épicés)	Salade de lentilles	Méli-mélo de salades	
VPO	Boulettes de boeuf à la tomate	Mijoté de porc aux oignons (poisson)	Poulet colombo	Nuggets de poisson	Rôti de veau	
Accompagnement	Boulgour	Duo poireaux / pommes de terre béchamel	Riz safrané et ses petites patates douces	Endives au gratin	Poêlée de légumes printanière	
Produits laitiers	Fromage ail et fines herbes	Rouy	Fromage blanc nature	Yaourt	Gouda	
Desserts	Crème dessert	Fruit	Biscuit roulé coco / choco	Fruit	Compote de fruits	

L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un bon appétit !

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la Cuisine Centrale peut être amenée à modifier les menus

Origine de nos viandes : Union Européenne

Menus validés par Céline Durand, Diététicienne.

CODE COULEURS : Fruits et Légumes Crus / Fruits et Légumes Cuits / Viandes, Poissons, Œufs / Féculents / Produits Laitiers / Produits Sucrés