

DU LUNDI 10 MARS AU VENDREDI 16 MARS 2025

Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pomme de terre 	Salade de haricot rouge maïs 		Salade d'endive noix 	Salade pomme raisin fromage
Plat 1	Oeuf florentine 	Sauté d'agneau 		Tajine de légumes 	Gratin de fruit de mer
ou		ou		ou	ou
Plat 2		Hoki meunière 			
Garniture	Epinard 	Penne aux légumes 		Semoule 	Riz légumes
Fromage	fromage 			fromage blanc 	
Dessert	Fruit	Fruit crus		Gâteau maison	Fruit

Allergènes	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Céréales contenant du gluten (chapelure, pain, farine, panure...)	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque: amandes, noix, noisettes, pistaches...	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux (E220) et sulfites (vin, vinaigre, jus de citron en flacon)	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.

DU LUNDI 17 MARS AU VENDREDI 23 MARS 2025

Scolaires

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	coleslaw 	Taboulé aux légumes 		Radis croque en sel 	Salade de choux fleur
Plat 1	Bolognaise lentille	Haut d cuisse de poulet 		Hachis parmentier de légumes 	Omelette à la tomate
ou		ou		ou	ou
Plat 2		Hoki sc hollandaise			Gratin de blette ???
Garniture	spaghetti 	Gratin de brocolis 			Riz légumes
Fromage	fromage			fromage blanc	
Dessert	Fruit	Fruit crus		Gâteau maison	Fruit

Allergènes	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Céréales contenant du gluten (chapelure, pain, farine, panure...)	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque: amandes, noix, noisettes, pistaches...	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux (E220) et sulfites (vin, vinaigre, jus de citron en flacon)	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.

DU LUNDI 24 MARS AU VENDREDI 30 MARS 2025

Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de haricot rouge maïs 	Salade de carotte raisin  		Salade fenouil poire  	Salade risetti au pesto 
Plat 1	Lasagne ricotta épinard 	Tajine de veau 		Gratin savoyard 	Poisson meunière 
ou		ou		ou	ou
Plat 2		Tajine de cabillaud			
Garniture		Semoule légumes 			Gratin de choux fleur 
Fromage	Fromage blanc 			fromage 	
Dessert	Fruit	Compote		Gâteau maison	Fruit 

Allergènes	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Céréales contenant du gluten (chapelure, pain, farine, panure...)	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque: amandes, noix, noisettes, pistaches...	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux (E220) et sulfites (vin, vinaigre, jus de citron en flacon)	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.

DU LUNDI 31 MARS AU VENDREDI 04 AVRIL 2025


















Scolaires

	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			
Entrée	Salade de pois chiche 		I K	Salade verte 		K I				Maquereaux à la tomate 		C	Choux chinois pomme 		I K	
Plat 1	Boulettes végétales sauce curry 		H	Sauté de dinde sauce provençale 		K H I				Gratins épinards/œufs durs 		A B F	Blanquette de poisson et fruits de mer 		C A F	
ou				ou						ou			ou			
Plat 2				Sauté de cabillaud sauce provençale 			C									
Garniture	Purée de carottes 		F	Haricots blanc de Paimpol + navets braisés 		F				Pates oiseaux 			Riz créole 			
Fromage	Fromage blanc 		F								fromage 		F			
Dessert	Fruit			Compote							Gâteau maison 		F A B	Fruit 		F
Allergènes	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N		
	Céréales contenant du gluten (chapelure, pain, farine, panure...)	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque: amandes, noix, noisettes, pistaches...	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux (E220) et sulfites (vin, vinaigre, jus de citron en flacon)	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés		

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.

DU LUNDI 07 Avril AU VENDREDI 11 AVRIL 2025

Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Carotte râpée 	Salade verte 			Salade sombrero 	Taboulé libanais 
Plat 1	Quenelle sc forestière 	Escalope de dinde jus brin 			Chili con carné 	Curry de légumes 
ou		ou		ou	ou	
Plat 2		Saumon sauce ciboulette 			Chili vegé	
Garniture	Riz 	Poêlé de légumes+pdt 			Riz 	Pdt +pois chiche 
Fromage	Fromage blanc 				fromage 	
Dessert	Fruit	Compote			Gâteau maison 	Fruit 

Allergènes	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Céréales contenant du gluten (chapelure, pain, farine, panure...)	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque: amandes, noix, noisettes, pistaches...	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux (E220) et sulfites (vin, vinaigre, jus de citron en flacon)	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Crustacés et produits à base de crustacés

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, la cuisine centrale d'Oullins-Pierre-Bénite peut être amenée à modifier les menus.