

## MENUS ~ AVRIL 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 1 avril</i>	<i>mardi 2 avril 2024</i>		<i>mercredi 3 avril 2024</i>		<i>jeudi 4 avril 2024</i>		<i>vendredi 5 avril 2024</i>	
Entrée		pizza	F I K	crêpe fromage	A F	salade verte/œuf dur et croutons	A B I K	salade de lentilles	I K
plat 1		steak haché au jus		sauté de dinde aux épices douces		spaghetti bolo bœuf et parmesan		filet de colin sauce aurore	C M N
Garniture		semoule		épinards crème				haricots verts bio	
Fromage		emmental	F	samos	F			yaourt vanille	F
Dessert		compote		fruit		pot de crème vanille	B F	fruits bio	

## MENUS ~ AVRIL 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 8 avril 2024</i>		<i>mardi 9 avril 2024</i>		<i>mercredi 10 avril 2024</i>		<i>jeudi 11 avril 2024</i>		<i>vendredi 12 avril 2024</i>	
Entrée	carotte râpée	I K	tarte fromage	A F	sardine et citron	C K	salade verte composée	I K	concombre à la crème	F I K
plat 1	curry de légumes		nugget's de poulet sce tartare	A E	boulette de bœuf au jus		couscous merguez		poisson pané et ketchup	A
Garniture	riz basmati		courgettes aux herbes	A	coquillettes bio	A	semoule bio	A	carotte au curry	
Fromage	croq'lait	F	chavroux	F	st nectaire	F	vache qui rit	F	st bricet	F
Dessert	fruit	B	fruits au sirop		fruit bio		brownies chocolat ou fruits		fruit	

## MENUS ~ AVRIL 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	lundi 15 avril 2024		mardi 16 avril 2024		mercredi 17 avril 2024		jeudi 18 avril 2024		vendredi 19 avril 2024	
Entrée	tarte au fromage	A B F	macédoine mayonnaise	B I K	salade verte	I K	betterave rouge échalotte	I K	salade de pâte et tomate séchée	I K
plat 1	omelette aux herbes	B	rôti de porc		émincé de bœuf aux olives		chili con carne		œufs florentine	B F
Garniture	haricot vert bio		purée	F	carotte bio		riz		épinard	
Fromage	petit suisse nature	F	fromage de chèvre	F	emmental	F	yaourt nature	F	leerdamer	F
Dessert	compote		fruit		fruit		4/4 vanille	B	fruit	

## MENUS ~ AVRIL 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	lundi 22 avril 2024		mardi 23 avril 2024		mercredi 24 avril 2024		jeudi 25 avril 2024		vendredi 26 avril 2024	
Entrée	salade de boulgour	A I K	terrines de légumes sce tartare	B	radis beurre		salade verte composée	I K	céleri rémoulade	H I K
plat 1	riz cantonais jambon		steack haché		émincé de porc sce soja		lasagnes bœuf	A F	filet de lieu meunière et citron	M N
Garniture			épinard béchamel	F	haricot vert				purée de carottes	F
Fromage	fromage blanc bio	F	mimolette	F	camembert bio	F	camembert	F	yaourt aux fruits	F
Dessert	compote		fruit		fruit		pot de crème vanille	B	fruit	

## MENUS ~ AVRIL/MAI 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	lundi 29 avril 2024		mardi 30 avril 2024		mercredi 1 mai 2024		jeudi 2 mai 2024		vendredi 3 mai 2024	
Entrée	salade coleslow	A I K	salade de pomme de terre	I K			rosette ou salade verte	I K	salade verte et œuf dur	B I K
plat 1	falafel sce fromage blanc ciboulette		omelette pipérade	B			hachis parmentier		quenelle de brochet bisque de homard	C
Garniture	pomme vapeur		riz						penne au beurre	
Fromage	produit laitier	F	boursin nature	F			edam	F	kiri	F
Dessert	pâtisserie	A B	compote				éclair chocolat	A B	compote	

## MENUS ~ MAI 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 6 mai 2024</i>		<i>mardi 7 mai 2024</i>		<i>mercredi 8 mai 2024</i>	<i>jeudi 9 mai 2024</i>	<i>vendredi 10 mai 2024</i>	
Entrée	champignon à la grecque		crêpe au fromage	A B F			œuf durs mayonnaise	B I K
plat 1	lasagnes aux 2 saumons	A M N	steak haché piperade				filet de poisson au basilic	B
Garniture			purée				riz aux champignons	
Fromage	bleu	F	gouda	F			camembert	F
Dessert	pâtisserie	A B	fruit				fruit au sirop	

## MENUS ~ MAI 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 13 mai 2024</i>		<i>mardi 14 mai 2024</i>		<i>mercredi 15 mai 2024</i>		<i>jeudi 16 mai 2024</i>		<i>vendredi 17 mai 2024</i>	
Entrée	betterave rouge	I K	pizza fromage	A F	salade de choux fleur	I K	salade de tomate	I K	salade de céréale	A I K
plat 1	samossa aux légumes	A	filet de dinde		escalope de porc au jus		hachis aux lentilles et tomates		beignet de calamar	C
Garniture	penne à la tomate	A	épautre	A	printanière de légumes				riz aux légumes	
Fromage	petit suisse aux fruits	F	tome blanche	F	gouda	F	produit laitier	F	comté	F
Dessert	compote		fruit		fruit		pâtisserie	A B	fruit	

## MENUS ~ MAI 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 20 mai 2024</i>	<i>mardi 21 mai 2024</i>		<i>mercredi 22 mai 2024</i>		<i>jeudi 23 mai 2024</i>		<i>vendredi 24 mai 2024</i>	
Entrée		tarte au fromage	A B F	salade verte et croûtons	I K	salade de tomates basilic	I K	taboulé	I K
plat 1		boulettes de bœuf		émincé de veau		pâtes carbonara	A	filet de colin aux épices douces	
Garniture		pate	A	ratatouille				haricot plat	
Fromage		bûche de chèvre	F	fromage blanc bio	F	flan vanille	F	yaourt aux fruits	F
Dessert		fruit au sirop		fruit		4/4 vanille	A B	compote	



## MENUS ~ MAI/JUIN 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 27 mai 2024</i>		<i>mardi 28 mai 2024</i>		<i>mercredi 29 mai 2024</i>		<i>jeudi 30 mai 2024</i>		<i>vendredi 31 mai 2024</i>	
Entrée	poireau mimosa	B I K	salade de perles marine	A I K M N	salade de tomates et olives noires	I K	concombre et œufs durs	B I K	salade de riz composée	I K
plat 1	lasagnes aux légumes	A	crousti fromage	A E	émincé de bœuf aux olives		pomme boulangère lardons	F	couscous poisson	C
Garniture			haricot beurre		courgette				semoule	
Fromage	reblochon	F	gouda	F	tomme blanche	F	yaourt	F	boursin ail et fines herbes	F
Dessert	pâtisserie	A B	fruit		fruit au sirop		tarte	A B	fruit	

## MENUS ~ JUIN 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 3 juin 2024</i>		<i>mardi 4 juin 2024</i>		<i>mercredi 5 juin 2024</i>		<i>jeudi 6 juin 2024</i>		<i>vendredi 7 juin 2024</i>	
Entrée	melon		salade de tomates	I K	salade verte et croutons	A I K	concombre à la crème	F I K	salade verte et croutons	A I K
plat 1	crêpes au champignons	A B F	saucisse grillée		escalope de veau		spaghetti bolo		paella	C
Garniture	semoule	A	courgette		purée					
Fromage	fromage blanc aux fruits	F	edam	F	rouy	F	petit suisse	F	emmental	F
Dessert			fruit		fruit		compote		fruit	

## MENUS ~ JUIN 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	lundi 10 juin 2024		mardi 11 juin 2024		mercredi 12 juin 2024		jeudi 13 juin 2024		vendredi 14 juin 2024	
Entrée	salade de tomates	I K	pastèque		salade verte mimosa	B I K	salade de pommes de terre	I K	salade de pâtes	I K
plat 1	tarte au fromage	A BF F	émincé de porc et champignons		steak haché de veau		couscous bœuf	A	dos de cabillaud à la tomate	
Garniture	spaghetti et légumes	A	lentilles		épinards				courgette gratinée	F
Fromage	carré frais	F	port salut	F	fromage blanc bio	F	gouda	F	tomme	F
Dessert	compote		fruit		fruit		pâtisserie	A B	fruit	

## MENUS ~ JUIN 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	lundi 17 juin 2024		mardi 18 juin 2024		mercredi 19 juin 2024		jeudi 20 juin 2024		vendredi 21 juin 2024	
Entrée	terrines de légumes sce cocktail	B	tomate mozzarella	F I K	salade de pâtes	A I K	œufs durs sce cocktail	B I K	melon	
plat 1	chili con carne		filet de dinde		veau marengo		bouchée à la reine		brandade de poisson	F M N
Garniture			courgette		pomme vapeur		penne au fromage	A		
Fromage	samos	F	p'tit cabray	F	yaourt aux fruits	F	port salut	F	fromage blanc	F
Dessert	compote		fruit		fruit		pot de crème vanille	B F	fruit	

## MENUS ~ JUIN 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	lundi 24 juin 2024		mardi 25 juin 2024		mercredi 26 juin 2024		jeudi 27 juin 2024		vendredi 28 juin 2024	
Entrée	chou fleur en salade	I K	melon		salade de haricots rouges et blancs	I K	concombre sce fromage blanc	F I K	melon	
plat 1	spaghetti bolo	A	steak haché		rôti de porc		lasagnes riccotta épinards	A F	mousse de poisson	
Garniture			mélanges de céréales	A	jardinière de légumes				riz	
Fromage	emmental		camembert	F	samos	F	comté	F	camembert	F
Dessert	fruit		fruits bio		pomme cuite		crème aux œufs	B	compote	

## MENUS ~ JUIN 2024

Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

	<i>lundi 1 juillet 2024</i>		<i>mardi 2 juillet 2024</i>		<i>mercredi 3 juillet 2024</i>		<i>jeudi 4 juillet 2024</i>		<i>vendredi 5 juillet 2024</i>	
Entrée	panaché de crudités	I K	pastèque		rilette de sardines	C	salade coleslow	B I K	salade verte	I K
plat 1	riz cantonais jambon		steack haché		émincé de porc sce soja		hachis bœuf	A F	filet de lieu meunière et citron	A
<b>ou</b>										
Garniture			épinards béchamel	F	haricots verts				purée de carottes	F
Fromage	st nectaire	F	vache qui rit	F	cantal	F	boursin	F	flan vanille	F
Dessert	fruit		fruit au sirop		fruit		4/4 vanille	A B	compote	