

## MENUS ~ JUILLET 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	lundi 8 juillet 2024		mardi 9 juillet 2024		mercredi 10 juillet 2024		jeudi 11 juillet 2024		vendredi 12 juillet 2024		samedi 13 juillet 2024		dimanche 14 juillet 2024	
Entrée	salade de tomate et thon	I C K	salade verte ,croûtons et œufs durs	I K B	salade de riz	K I	salade de tomates /maïs	K I	carottes râpées	K I	salade de pâtes	I A K	Jambon cru	
plat 1	salade de coquillettes	I K A	spaghetti bolo bœuf	A H	émincé de porc à la tomate	H	rôti de bœuf froid				omelette	B	tomate farçie	
<b>ou</b>			<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>						<b>ou</b>	
plat 2			spaghetti bolo végété	E A	filet de colin rôti	C	tarte au fromage	F E B A	filet de colin tomate	C			tomate farçie végété	E
Garniture	Chip's				haricots verts bio		carottes persillées		penne	A	ratatouille		riz	
Fromage	chanteneige	F	croqu'lait	F	yaourt sucré	F	fromage blanc	F	camembert	F	produit laitier	F	produit laitier	F
Dessert	compote		fruit		fruit		4/4 vanille	B A	fruit au sirop		fan		pâtisserie	B A

## MENUS ~ JUILLET 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	lundi 15 juillet 2024		mardi 16 juillet 2024		mercredi 17 juillet 2024		jeudi 18 juillet 2024		vendredi 19 juillet 2024		samedi 20 juillet 2024		dimanche 21 juillet 2024	
Entrée	salade de quinoa	K I	salade verte mimosa/fêta	K I F	lentilles en salade	K I	taboulé	K A	salade verte, croustons et fromage	K I A F	melon		salade de tomates mozzarella	K I F
plat 1	nem aux légumes		boulette de bœuf à la tomate	H	émincé de veau	H	lasagnes bœuf gratinées	A F	quenelle de brochet sauce aurore	C A F	rôti de porc	H	sauté d'agneau	H
<b>ou</b>					<b>ou</b>		<b>ou</b>				<b>ou</b>		<b>ou</b>	
plat 2			filet de poisson mariné tandoori	C	lieu meunière	C	lasagnes végétariques gratinées	A E F			poisson pané	C	filet de saumon	C
Garniture	riz aux épices		penne et fromage	F A	haricots plats				pomme vapeur		chou fleur persillé		carottes	
Fromage	vache qui rit	F			comté	F					produit laitier	F	produit laitier	F
Dessert	fruit		compote		fruit		flan aux œufs	B F	fromage blanc et coulis	F	fruit		pâtisserie	B A

## MENUS ~ JUILLET 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	<i>lundi 22 juillet 2024</i>		<i>mardi 23 juillet 2024</i>		<i>mercredi 24 juillet 2024</i>		<i>jeudi 25 juillet 2024</i>		<i>vendredi 26 juillet 2024</i>		<i>samedi 27 juillet 2024</i>		<i>dimanche 28 juillet 2024</i>	
Entrée	concombres sce fromage blanc	I K F	tomates fêta	I K F	salade verte/emmental	I K F	betteraves rouges	I K	melon		salade de museau	K I	pastèque	
plat 1	riz cantonais jambon	B	émincé de porc moutarde	I H	pilon de poulet rôti		couscous poulet		dos de cabillaud au citron	C K	gigot d'agneau	H	steak de veau sce poivre	H
<b>ou</b>	<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>	
plat 2	riz cantonais œuf	B	filet de colin au citron	A K C	nugget's de poisson	C	couscous aux légumes				gratin de moules	F	saumonette	C
Garniture			ratatouille		courgettes sautées		semoule	A	riz		petits pois		purée de carotte	F
Fromage	emmental	F	yaourt sucré	F	tome	F	st nectaire	F			produit laitier	F	produit laitier	F
Dessert	fruits au sirop		fruit		fruit	A	tarte aux pommes	D B A	fromage blanc et crème de marrons	F	fruit		pâtisserie	B A

## MENU AOUT 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	<i>lundi 29 juillet 2024</i>		<i>mardi 30 juillet 2024</i>		<i>mercredi 31 juillet 2024</i>		<i>jeudi 1 août 2024</i>		<i>vendredi 2 août 2024</i>		<i>samedi 3 août 2024</i>		<i>dimanche 4 août 2024</i>	
Entrée	concombres vinaigrette	K I F	tomates/échalotes	K I	salade verte /cœur de palmier/edam	I K F	melon		salade de lentilles	K I	jambon cru		pizza	A F
plat 1	steak haché		émincé d'agneau	H	poulet sauté aux champignons	H	terraine de légumes	B	beignet de calamar		côte de porc au jus	H	petits farçis	
<b>ou</b>	<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>	
plat 2	steack haché végé	E	poisson bordelaise	C	filet de colin	C	salade de penne	A			pavé de saumon sce crème	C F		
Garniture	spaghetti au pesto	A	pommes de terre rôties		spaghetti et fromage râpé	A F	chip's		riz aux petits pois		épinards		riz	
Fromage	kiri	F	leerdamer	F			emmental	F	yaourt aux fruits	F	produit laitier	F	produit laitier	F
Dessert	fruit		compote		fruit		gateau chocolat	A B	fruit		fruit		patisserie	D B A

## MENU AOUT 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	lundi 5 août 2024		mardi 6 août 2024		mercredi 7 août 2024		jeudi 8 août 2024		vendredi 9 août 2024		samedi 10 août 2024		dimanche 11 août 2024	
Entrée	salade verte maïs/mozzarella	K I F	pizza	A F	concombres vinaigrette	K I	surimi mayonnaise	I	tomate basilic	K I	sardines		salade de pois chiche	K I
plat 1	omelette aux champignons	B	sauté de porc sce moutarde	H	salade de riz et thon	K C	couscous bœuf	H			steak haché au jus	H	escalope milanaise	
<b>ou</b>			<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>	
plat 2			colin aux herbes	C	salade de tomates féta	F K	couscous aux légumes		filet de saumon sauce pipérade	C	cabillaud au citron	K C	beignets de calamar	C
Garniture	penne et fromage râpé	A F	légumes du soleil (courgettes, aub ergines, tomates				semoule	A	aubergines confites		purée	F	penne	A
Fromage			fromage blanc	F	edam	F	emmental	F	flamby	F	produit laitier	F	produit laitier	F
Dessert	compote		fruit		fruit		beignet chocolat	A D B	fruit		fruit		tarte chocolat	B D A

## MENU AOUT 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	lundi 12 août 2024		mardi 13 août 2024		mercredi 14 août 2024		jeudi 15 août 2024		vendredi 16 août 2024		samedi 17 août 2024		dimanche 18 août 2024	
Entrée	pastèque		salade de perles marines	I K A	carottes râpées	I K H	salade de tomates et thon	K I C	salade de concombres	K I	pizza	A F	poireaux vinaigrette	I K
plat 1	boulettes de bœuf au jus	H	tomate farçie viande		pilon de volaille	H	escalope de veau	H	poisson sce tartare		palette provençale	H	émincé de bœuf	H
<b>ou</b>	<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>	
plat 2	samossas aux légumes	E A	tomate farçie végété	E	pizza fromage	A F	colin crème de poivrons	C			saumonette et câpres	C	colin aux aromates	C
Garniture	penne au fromage	F	riz aux amandes		haricots plats		ratatouille		semoule	A	courgettes		aubergines à la tomate	
Fromage			vache qui rit	F	carré frais	F	petit suisse	F	yaourt sucré	F	produit laitier	F	produit laitier	F
Dessert	fruit		compote		fruit		salade de fruits		fruit		fruit		brownies chocolat	D A B G

## MENU AOUT 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	lundi 19 août 2024		mardi 20 août 2024		mercredi 21 août 2024		jeudi 22 août 2024		vendredi 23 août 2024		samedi 24 août 2024		dimanche 25 août 2024	
Entrée	bettraves ciboulette	K I	œufs durs mayonnaise	I K B	salade verte	K I	salade de tomates et fêta	I F K	tzasiki de concombre	K I H	macédoine de légumes	I K	quiche au fromage	A B F
plat 1	chipolatas grillés	H	sauté de dinde au curry	H	sauté d'agneau	H	côte de porc	H	colin aux poivrons		saucisse grillée	H	rôti de boeuf	H
<b>ou</b>	<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>	
plat 2	chipolatas végété	E	filet de lieu et crumble	C A	omelette	B	tarte au fromage	A B F			pavé de poisson maraîchère	C	filet de hoki	C
Garniture	carottes au cumin		épautre	A	petits pois		pommes au four		riz		choux fleur persillé		purée	F
Fromage	tome	F	yaourt sucré	F	emmental	F			fromage blanc	F	produit laitier	F	produit laitier	F
Dessert	fruit		fruit		compote		crème aux œufs	B F	fruit		fruit		pâtisserie	D B A

## MENU AOUT 2024

Cuisine Centrale -Oullins Pierre-Bénite

	lundi 26 août 2024		mardi 27 août 2024		mercredi 28 août 2024		jeudi 29 août 2024		vendredi 30 août 2024		samedi 31 août 2024		dimanche 1 septembre 2024	
Entrée	melon		salade mexicaine	I K	haicots verts en salade	I K	salade de pois chiche	I K	salade coleslow	K I	rosette cornichons		salade de lentilles	I K
plat 1	omelette à la tomate	B	jambon grillé	H	émincé de dinde au jus	H	steack haché	H	dos de cabillaud au citron	K C			poulet roti	H
<b>ou</b>	<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>		<b>ou</b>	
plat 2			œufs durs béchamel	B F	filet de lieu sauce crustacé	C	quenelle nature sauce aurore	A F			lasagne ricotta chèvre	A F	filet de saumon à l'oseille	C
Garniture	riz créole		pommes de terre persillées		pôlée de légumes		riz		carotte et petits pois					haricots plats
Fromage	boursin	F	Petit suisse	F	Camembert	F	Yaourt aux	F	Gouda	F	Produit laitier	F	Produit laitier	F
Dessert	compte		fruit		fruit		gateau pistache	A B G	pêche au sirop		fruit		pâtisserie	D B A