

DU LUNDI 02 DECEMBRE au VENDREDI 6 DECEMBRE 2024
Seniors

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	salade de pommes de terre et thon I K C	salade coleslow K I B	salade verte et croustons I K	crêpe fromage F	salade d'endives aux herbes et emmental I K F
Plat	Dahl de lentilles corail, coco, curry B G	filet de colin au four C	sauté de veau marengo F H	hachis bœuf	quenelle de brochet C
Garniture	purée de carottes	pommes vapeur et poireau	Pâtes au beurre et cardon F	lentilles	riz
Fromage	Plateaux de fromages Produits laitiers F	Plateaux de fromages Produits laitiers F	Plateaux de fromages Produits laitiers	Plateaux de fromages Produits laitiers F	Plateaux de fromages Produits laitiers F
Dessert	fruit	fruit	fruit au sirop	riz au lait F B	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.

Seniors

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	macédoine de légumes	I K	salade de chou	K I	potage poireau pommes de terre		betteraves rouges et pommes	I K	carottes et œufs durs	I K B
Plat	nems légumes	B	émincé de porc à la tomate	H	filet de cabillaud	C	hachis bœuf	H	filet de lieu beurre blanc	C
Garniture	Frites/pois chiche		petits pois/carottes		chou-fleur gratiné	F	purée de pommes de terre		haricots verts	
Fromage	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F
Dessert	fruit		fruit		fruit		flan chocolat au lait	F B	compote	

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.

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Salade de chou rouge I K		Endives au fromage K I F		Salade verte et fromage K F I		Betteraves rouges I K		Navette fromage/salade Périgourdine I K F B	
Plat	samosas légumes B		sauté d'agneau au cumin H		filet de lieu meunière C K		bœuf bolo H		dos de lieu jaune jus acidulé C K	
Garniture	riz et lentilles		ratatouille		semoule et carottes		penne et fromage F		pommes duchesse/cardon	
Fromage	Plateaux de fromages Produits laitiers F		Plateaux de fromages Produits laitiers F		Plateaux de fromages Produits laitiers F		Plateaux de fromages Produits laitiers F		Plateaux de fromages Produits laitiers F	
Dessert	fruit		Gateaux		fruit		mousse de fruits F B		entremet chocolat/copeau blanc/feuillantine B F	

Seniors

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Salade de maïs	I K	taboulé	K I	betteraves rouges	K I	velouté de légumes		salade verte croustons	I K
Plat	Risotto de poireaux champignon parmesan	F	poisson bordelaise	C	sauté de dinde	H	couscous bœuf	H	poisson pané et citron	C K
Garniture	purée de chou-fleur / Frites		purée de pois cassés		haricots blancs		semoule		gratin de courge	
Fromage	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F	Plateaux de fromages Produits laitiers	F
Dessert	compote		fruit		fruit		tarte aux pommes	A B	fruit	

Seniors

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

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.