



MENUS - Mois de Octobre 2022



Cuisine Centrale - Ville de Pierre-Bénite

Menus

	<i>Lundi 03</i>	<i>Mardi 04</i>	<i>Mercredi 05</i>	<i>Jeudi 06</i>	<i>Vendredi 07</i>
Entrée	Salade de perles	Carottes rapées	Salade de penne A/I	Salade d'endives et olives I	Salade verte croutons
Viande, poisson, œuf	Saucisse de toulouse	Pilon de volaille	Sauté de bœuf	Spaghetti BIO aux légumes A et fromage	Filet de cabillaud au citron C
Viande, poisson, œuf					Riz BIO
Accompagnement	Lentilles BIO	Pâtée de H Verts BIO	Flan de courge F		
Produit laitier	Camembert BIO F	Emmental BIO	Chèvre	Bleu	St Paulin BIO
Dessert	Fruit	Fruits au sirop	Fruits BIO	Mousse tiramisu	Fruit

	<i>Lundi 10</i>	<i>Mardi 11</i>	<i>Mercredi 12</i>	<i>Jeudi 13</i>	<i>Vendredi 14</i>
Entrées	salade de betteraves rouges I/K	Pizza A	Salade de carottes et raisin	Salade coleslaw I/K	Salade de blé et haricots rouges A/I/K
Viande, poisson, œuf	Omelette au fromage B	Sauté de porc au curry	Filet de poulet au jus	Curry de légumes et pois chiche	Poisson pané citron
Viande, poisson, œuf					
Accompagnement	Purée de carottes F	Semoule BIO	Purée de chou fleur BIO F	Riz parfumé	Purée et patates douces
Produits laitiers	st Bricet	comté	Emmental BIO F	St Paulin BIO F	Fromage blanc BIO F
Desserts	Compote de pommes BIO	Fruit	Fruit BIO	Gateau au marron B	Fruit

	<i>Lundi 17</i>	<i>Mardi 18</i>	<i>Mercredi 19</i>	<i>Jeudi 20</i>	<i>Vendredi 21</i>
Entrées	Salade verte mimosa B/I/K	Céleri rémoulade H/I/K	Velouté de courge	Salade de chou vert et surimi I/K	Macédoine de légumes mayonnaise B/I/K
Viande, poisson, œuf	Falafel A/J	Boulette à l'agneau au curry	Bœuf braisé	Hachis parmentier F	Quenelle de brochet C/F
Viande, poisson, œuf					
Accompagnement	Courgettes BIO	Penne BIO et fromage A	Haricots verts BIO		Riz BIO
Produits laitiers	Emmental BIO F	Petit suisse F	Yaourt BA nature F	Chanteneige BIO F	Edam BIO
Desserts	Fruit	Fruits au sirop	Fruit BIO	Beignet chocolat	Fruit

	<i>Lundi 24</i>	<i>Mardi 25</i>	<i>Mercredi 26</i>	<i>Jeudi 27</i>	<i>Vendredi 28</i>
Entrées	Tarte au fromage B/F/K	Taboulé BIO A/K	Betteraves rouges I/K	œufs mayonnaise B/I/K	Salade de lentilles corails

Viande, poisson, œuf	steak haché au jus	Poulet rôti	Emincé de veau	Chili et haricots rouges	Filet de hoki safrané C
Accompagne- ment	Pates BIO à la tomate et fromage râpé	Chou fleur BIO en gratin	Semoule BIO A	Riz BIO	Purée de courge
Produits laitiers	Emmental BIO F	Yaourt F	Camembert BIO F	Chèvre frais F	Gouda BIO
Desserts	Pêches au sirop	Fruit BIO	Fruit BIO	Mousse chocolat B	Dessert Halloween