

OCTOBRE / NOVEMBRE 2024

ALSH

	mercredi 9 octobre 2024		mercredi 16 octobre 2024		mercredi 6 novembre 2024		mercredi 13 novembre 2024		mercredi 20 novembre 2024	
Entrée	pois chiche en salade	I K	concombre sauce fromage blanc	F	tarte au fromage	F	salade de chou	I K	Salade de chou rouge	I K
Plat 1	saucisse de Toulouse		knachi ketchup		steak haché		sauté d'agneau	H	steak de veau	
ou	ou		ou		ou		ou		ou	
Plat 2	saucisse végé	E	saucisse végé	E	poisson pané citron	C A K	filet de lieu beurre noisette	C	Dos d cabillaud au citron	C K
Garniture	flageolets		lentilles		semoule aux épices douces et carottes	A	haricots blancs		carottes et champignons	
Fromage	camembert	F	boursin nature	F	emmental	F	petit suisse	F	petit suisse	F
Dessert	fruit		fruit		fruit		fruit		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.

NOVEMBRE / DECEMBRE 2024

ALSH

	mercredi 27 novembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024
Entrée	soupe de courge	salade verte et croustons	potage poireau pommes de terre	salade verte et fromage
Plat 1	grillade de porc	sauté de veau marengo	steack de veau	émincé de porc aux pruneaux
ou	ou		ou	
Plat 2	filet de hoki	Filet de hoki	filet de cabillaud	filet de lieu meunière
Garniture	courgettes et tomates	Pâtes au beurre et cardon	chou-fleur gratiné	semoule et carottes
Fromage	chavroux		fromage blanc	samos
Dessert	fruit	fruit au sirop	fruit	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.