

**OCTOBRE / NOVEMBRE 2024**
**ALSH**

	<b>mercredi 9 octobre 2024</b>		<b>mercredi 16 octobre 2024</b>		<b>mercredi 6 novembre 2024</b>		<b>mercredi 13 novembre 2024</b>		<b>mercredi 20 novembre 2024</b>	
<b>Entrée</b>	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
<b>Plat 1</b>	saucisse de Toulouse		knachi ketchup		steak haché		sauté d'agneau	H	steak de veau	
<b>ou</b>	<b>ou</b>				<b>ou</b>				<b>ou</b>	
<b>Plat 2</b>	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
<b>Garniture</b>	flageolets		lentilles		semoule aux épices douces et carottes	A	haricots blancs		carottes et champignons	
<b>Fromage</b>	camembert	F	boursin nature	F	emmental	F	petit suisse	F	petit suisse	F
<b>Dessert</b>	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**

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

<b>Allergènes</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>	<b>J</b>	<b>K</b>	<b>L</b>	<b>M</b>	<b>N</b>
	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.