

# MENUS ~ JANVIER /FEVRIER / MARS 2024

Cuisine centrale - Ville d'Oullins-Pierre-Bénite



	<i>lundi 1 janvier 2024</i>	<i>mardi 2 janvier 2024</i>	<i>mercredi 3 janvier 2024</i>	<i>jeudi 4 janvier 2024</i>	<i>vendredi 5 janvier 2024</i>
Entrée		Carottes râpées <b>I K</b>	salade de pâtes à la niçoise <b>A I K</b>	salade verte mimosa <b>B I K</b>	émincé de chou blanc <b>I K</b>
plat 1		steak haché au jus	Sauté d'agneau au thym	Hachis parmentier boeuf <b>F</b>	poisson pané et citron <b>A C</b>
plat 2					
Garniture		endives braisées	Courgettes aux herbes		polenta crémeuse <b>F</b>
Fromage		emmental <b>F</b>	cantal <b>F</b>		bûche du pilat <b>F</b>

*Galette des rois A*

Dessert		fruit	compote	galette des rois <b>A</b>	fruit
---------	--	-------	---------	---------------------------	-------

	<i>lundi 8 janvier 2024</i>	<i>mardi 9 janvier 2024</i>	<i>mercredi 10 janvier 2024</i>	<i>jeudi 11 janvier 2024</i>	<i>vendredi 12 janvier 2024</i>
Entrée	salade de coquillettes <b>A I K</b>	carottes râpées <b>I K</b>	salade verte <b>I K</b>	Betteraves rouges vinaigrette <b>I K</b>	salade d'endives ,emmental et noix <b>G</b> <b>I K</b>
plat 1	steack de blé <b>A E</b>	émincé de boeuf à la tomate	escalope de porc à la moutarde <b>I</b>	couscous aux légumes et poulet	filet de poisson basquaise <b>C</b>
plat 2					
Garniture	purée de potiron <b>F</b>	haricots verts	Pomme purée <b>F</b>	semoule au raisin <b>A</b>	carottes glacées
Fromage	port salut <b>F</b>	camembert <b>F</b>	bûche de chèvre <b>F</b>	yaourt nature <b>F</b>	fruit

Dessert	compote	fruit	fruit	Flan caramel <b>B F</b>	fruit
---------	---------	-------	-------	-------------------------	-------

	<i>lundi 15 janvier 2024</i>	<i>mardi 16 janvier 2024</i>	<i>mercredi 17 janvier 2024</i>	<i>jeudi 18 janvier 2024</i>	<i>vendredi 19 janvier 2024</i>
Entrée	Salade de concombres <b>I K</b>	Salade de chou fleur <b>I K</b>	Taboulé <b>A K</b>	Sardines <b>C</b>	Salade coleslaw <b>I K</b>
plat 1	spaghetti bolo <b>A</b>	Emincé de bœuf	Jambon chaud sauce forestière	curry de légumes et pois chiche	mousse de saumon à l'oseille <b>C</b>
plat 2	spaghetti bolo végé <b>A E</b>				
Garniture		Courgettes aux herbes	Purée de carottes <b>F</b>	riz parfumé	Blé <b>A</b>
Fromage		Petit suisse aux fruits <b>F</b>	Comté <b>F</b>	Yaourt sucré <b>F</b>	Flan vanille <b>B</b>

Dessert	fruit	compote	fruit	Mousse chocolat/fruit	fruit
---------	-------	---------	-------	--------------------------	-------

	<i>lundi 22 janvier 2024</i>	<i>mardi 23 janvier 2024</i>	<i>mercredi 24 janvier 2024</i>	<i>jeudi 25 janvier 2024</i>	<i>vendredi 26 janvier 2024</i>
Entrée	Terrine de poisson <b>C</b>	Endives et pommes <b>I K</b>	Cœur d'artichaut vinaigrette <b>I K</b>	Salade de haricots verts <b>I K</b>	Taboulé <b>A K</b>
plat 1	Samossas aux légumes <b>A E</b>	Rôti de bœuf	Emincé d'agneau au cumin	lasagnes <b>A F</b>	Quenelle de brochet sauce aurore <b>A C F</b>
plat 2		Tarte au fromage <b>A</b> <b>B F</b>	Filet de lieu à la tomate <b>C</b>	lasagnes végétarienne <b>E F</b>	
Garniture	Riz et carottes	Lentilles	Gratin de chou fleur <b>F</b>		Penne au beurre <b>A</b>
Fromage	Gouda <b>F</b>	Emmental <b>F</b>	compote		Chèvre frais <b>F</b>

Dessert	Fruit au sirop	fruit	compote	Riz au lait F	fruit
---------	----------------	-------	---------	---------------	-------

	<i>lundi 29 janvier 2024</i>	<i>mardi 30 janvier 2024</i>	<i>mercredi 31 janvier 2024</i>	<i>jeudi 1 février 2024</i>	<i>vendredi 2 février 2024</i>
Entrée	Lentilles en salade I K	Concombre I K	Salade de chou vert I K	Radis	taboulé A K
plat 1	Saucisse végé E	Blanquette de volaille F	Escalope de porc au jus	chili	poisson pané C A
plat 2		Blanquette de lieu C F	Filet de hoki beurre blanc C	chili végétarien E	
Garniture	Semoule au raisin A	Tortis au beurre et fromage A	Ratatouille	riz/haricots rouges	Carottes au cumin
Fromage	Kiri F	fruit	Yaourt nature F	Edam F	St Paulin F

Dessert	fruit	fruit	fruit	4/4 chocolat <b>A</b>	compote
---------	-------	-------	-------	-----------------------	---------

	<i>lundi 5 février 2024</i>	<i>mardi 6 février 2024</i>	<i>mercredi 7 février 2024</i>	<i>jeudi 8 février 2024</i>	<i>vendredi 9 février 2024</i>
Entrée	terrines de légumes <b>B</b>	Salade verte et emmental <b>I F K</b>	Chou fleur persillé en salade <b>I K</b>	Salade d'endives et noix <b>G I K</b>	Salade de pommes de terre <b>I K</b>
plat 1	Quenelle nature <b>A</b> <b>F</b>	Steak de veau	Emincé de boeuf aux herbes	Hachis parmentier <b>F</b>	Filet de colin aux poivrons <b>C</b>
plat 2		Filet de lieu meunière <b>C</b>	Filet de lieu <b>C</b>	Hachis végé <b>E F</b>	
Garniture	Riz aux petits pois	Haricots verts persillés	Mélanges de céréales <b>A</b>		Purée de brocolis <b>F</b>
Fromage	Edam <b>F</b>	Yaourt vanille <b>F</b>	Emmental <b>F</b>	Fromage blanc <b>F</b>	Vache qui rit <b>F</b>

Dessert	Fruit	compote	Fruit	crêpes <b>A B F</b>	Fruit
---------	-------	---------	-------	---------------------	-------

	<i>lundi 12 février 2024</i>	<i>mardi 13 février 2024</i>	<i>mercredi 14 février 2024</i>	<i>jeudi 15 février 2024</i>	<i>vendredi 16 février 2024</i>
Entrée	Carottes râpées <b>I K</b>	Salade de pâtes <b>A I K</b>	Duo de chou rouge et blanc <b>I K</b>	Macédoine mayonnaise <b>I B K</b>	Concombres à la crème <b>F I K</b>
plat 1	Nems aux légumes <b>A E</b>	poulet rôti	Escalope de veau	Penne ,ratatouille et pois chiche	Poisson pané et citron <b>A C</b>
plat 2		Filet de colin sce crustacé <b>C N</b>	Quenelles béchamel <b>A F</b>		
Garniture	Courgettes persillées	Purée de chou fleur <b>F</b>	Haricots blancs à la tomate		Epinards à la crème <b>F</b>
Fromage	Edam <b>F</b>	Chèvre <b>F</b>	petit suisse <b>F</b>	Camembert <b>F</b>	Yaourt aux fruits <b>F</b>

Dessert	Fruit	Fruits au sirop	Fruit	Beignet aux pommes <b>A B</b>	Fruit
---------	-------	-----------------	-------	-------------------------------	-------

	<i>lundi 19 février 2024</i>	<i>mardi 20 février 2024</i>	<i>mercredi 21 février 2024</i>	<i>jeudi 22 février 2024</i>	<i>vendredi 23 février 2024</i>
Entrée	Salade d'endives aux noix <b>G I K</b>	Céleri rémoulade <b>I K</b>	salade de carottes cuites à la marocaine <b>I K</b>	Sardines <b>C</b>	Salade verte <b>I K</b>
plat 1	Omelettes et pipérade	Bœuf bourguignon	Sauté de veau aux poivrons	Emincé végé aux champignons <b>E</b>	Quenelle de brochet scc crustacé <b>B F N</b>
plat 2		Poisson pané et citron <b>C A</b>	Crêpe au fromage <b>A B F</b>		
Garniture		Riz et carottes	Pâtes au beurre et fromage râpé <b>A</b>	Haricots verts	Ratatouille
Fromage	Tome <b>F</b>		Tome <b>F</b>	Emmental <b>F</b>	Yaourt nature <b>F</b>

compte



Dessert	Fruit	compote	Fruit	4/4 maison A B	Fruit
---------	-------	---------	-------	----------------	-------

	<i>lundi 26 février 2024</i>	<i>mardi 27 février 2024</i>	<i>mercredi 28 février 2024</i>	<i>jeudi 29 février 2024</i>	<i>vendredi 1 mars 2024</i>
Entrée	Salade coleslaw I K	Lentilles en salade I K	salade mexicaine I K	Œufs dur mayonnaise B I K	Concombre aux herbes I K
plat 1	Paupiette de poisson C	Emincé d'agneau	Boulettes de bœuf	lasagnes aux épinards A F	Brandade de poisson C F
plat 2		Nugget's de poisson A C	Filet de poisson au citron C		
Garniture	Lentilles	Carottes au cumin	Semoule BIO	Lasagnes au bœuf A F	
Fromage	Fromage blanc F	Edam F	Chèvre F	Flan aux œufs R F	Camembert F

Dessert	Fruit	Fruit	Fruit au sirop	Fruit aux œufs <b>D I</b>	Fruit
---------	-------	-------	----------------	---------------------------	-------

	<i>lundi 4 mars 2024</i>	<i>mardi 5 mars 2024</i>	<i>mercredi 6 mars 2024</i>	<i>jeudi 7 mars 2024</i>	<i>vendredi 8 mars 2024</i>
Entrée	Salade d'endives <b>I K</b>	Chou rouge émincé <b>I K</b>	Chou fleur vinaigrette <b>I K</b>	Poireau vinaigrette <b>I K</b>	Salade chinoise(,pousse bambou,carotte) <b>I K</b>
plat 1	Quenelles nature forestière <b>A B</b>	Sauté de porc au curry	Blanquette de dinde	Spaghetti bolo <b>A</b>	Mousse de poisson sce crustacé <b>B C F N</b>
plat 2		Poisson pané citron <b>A C</b>	Blanquette de colin <b>C</b>	Spaghetti bolo végétarienne <b>A E</b>	
Garniture	Penne au beurre et fromage râpé <b>A F</b>	Haricots blancs	Haricots verts <b>B</b>		Purée
Fromage		Emmental <b>F</b>		St Nectaire <b>F</b>	Fromage blanc <b>F</b>
	Fruit		Fruit		

Dessert	Fruit	compote	Fruit	Tarte au chocolat <b>A</b> <b>B F</b>	Fruit
---------	-------	---------	-------	--	-------

	<i>lundi 11 mars 2024</i>	<i>mardi 12 mars 2024</i>	<i>mercredi 13 mars 2024</i>	<i>jeudi 14 mars 2024</i>	<i>vendredi 15 mars 2024</i>
Entrée	Taboulé <b>A</b>	Salade coleslow <b>I K</b>	Lentilles en salade <b>I K</b>	Carottes <b>I K</b>	betteraves rouges <b>I K</b>
plat 1	Nems aux légumes <b>A</b>	Poulet rôti	Paleron braisé	Hachis aux lentilles <b>F</b>	Filet de colin aux aromates <b>C</b>
plat 2		Filet de poisson au four <b>C</b>	Filet de hoki sce aux poivrons <b>C</b>		
Garniture	Courgettes au cumin	ratatouille	Chou fleur en gratin		Ebly <b>A</b>
Fromage	Flan <b>F B</b>	Edam <b>F</b>		Boursin <b>F</b>	Petits suisses <b>F</b>
			Fruit		

Dessert	compote	Fruit	Fruit	Ile flottante <b>B F</b>	Fruit
---------	---------	-------	-------	--------------------------	-------

	<i>lundi 18 mars 2024</i>	<i>mardi 19 mars 2024</i>	<i>mercredi 20 mars 2024</i>	<i>jeudi 21 mars 2024</i>	<i>vendredi 22 mars 2024</i>
Entrée	Carottes au raisin <b>I K</b>	Salade d'endives, noix et fromage <b>G F I K</b>	Salade verte <b>I K</b>	Salade de chou <b>I K</b>	Radis beurre
plat 1	Omelette	Rôti d'agneau	Escalope de veau à la crème	Chili végétal et haricots rouges <b>E</b>	Quenelle de brochet sauce nantua <b>A C F</b>
plat 2		Gratin de moules <b>N M F</b>	Filet de colin provençale <b>C</b>		Riz
Garniture		Purée de carottes <b>F</b>	Jardinière de légumes		Yaourt sucré <b>F</b>
Fromage	Fruit	Gouda <b>F</b>	Tomme <b>F</b>	Chavroux <b>F</b>	

Dessert	Fruit	compote	Fruit	Mousse aux fruits <b>F</b>	Fruit
---------	-------	---------	-------	----------------------------	-------

	<i>lundi 25 mars 2024</i>	<i>mardi 26 mars 2024</i>	<i>mercredi 27 mars 2024</i>	<i>jeudi 28 mars 2024</i>	<i>vendredi 29 mars 2024</i>
Entrée	Taboulé <b>A</b>	Crêpe fromage <b>A B</b> <b>F</b>	Radis beurre	Salade verte et fromage <b>I K</b>	Concombre <b>I K</b>
plat 1	Samossa légumes <b>A</b>	Grillade de porc	Emincé de bœuf	Couscous aux légumes <b>A</b>	Brandade de poisson <b>C F</b>
plat 2		Filet de hoki <b>C</b>	Emincé végé <b>E</b>		
Garniture	Haricots verts et champignons	Lentilles	Riz <b>B</b>	Couscous viande <b>A</b>	
Fromage	Fromage blanc <b>F</b>	Fruit	Chèvre <b>F</b>	Emmental <b>F</b>	Yaourt aromatisé <b>F</b>

Dessert	compote	Fruit	Fruit	Riz au lait F	Fruit
---------	---------	-------	-------	---------------	-------