MEDIREST

ıe Centrale Bournezeau

NOM

Semaine du 27-nov au 3-déc.-2017

Menu régime

DEJEUNER

lundi-27 nov-17	mardi-28 nov-17	mercredi-29 nov-17	jeudi-30 nov-17	vendredi-01 déc-17	samedi-02 déc-17	dimanche-03 déc-17
Salade de PDT ciboulette	Taboulé	Salade de pâtes au surimi	Tomate ciboulette	Concombres vinaigrette	Maquereaux au vin blanc	Salade d'artichauts
Champignons à la crème	Macédoine vinaigrette	Salade de chou blanc aux pommes	Jambon blanc	Terrine de campagne pauvre en sel	Cœur de palmier et tomate	Salade de choux (choux, emmental)
Sauté de porc aux pruneaux	Sauté de veau au paprika	Steak haché au jus	Filet de poulet au curry	Filet de merlu sce marseillaise	Emincé de dinde sce estragon	Bœuf carottes
Filet de poulet gratiné	Escalope de dinde sauce crème	Filet de colin sauce au beurre blanc	Filet de lieu sauce meunière	Rôti de bœuf au jus	Palette de porc à la diable	Filet de poisson frais à l'anis
Julienne de légumes	Petits pois au jus	Haricots beurre persillés	Semoule	Coquillettes	Fenouil glacé à l'orange	plat complet
Lentilles	Purée de PDT	Riz pilaf	Bouquet de légumes	Carottes vichy	Flageolets	Purée de céleri
Fromage s/sel	Fromage s/sel	Fromage blanc nature	Fromage s/sel	Fromage s/sel	Fromage s/sel	Crème anglaise s/sucre
Kiwi	Poire	Fromage s/sel	Petits suisses natures	Pomme	Entremets s/sucre vanille	Petits suisses natures
Entremets s/sucre praliné	Velouté nature	Orange	Purée de pêche	Entremets s/sucre caramel	Banane	Gâteau au chocolat s/sucre ajouté

DINER

lundi-27 nov-17	mardi-28 nov-17	mercredi-29 nov-17	jeudi-30 nov-17	vendredi-01 déc-17	samedi-02 déc-17	dimanche-03 déc-17
Potage 8 légumes	Velouté de volaille	Potage Poireaux/ Pdt	Bœuf vermicelles	Crème de carottes	Potage 5 légumes	Potage Potiron
Salade cannoise vtte (fenouil, raisins secs)	Carottes râpées au citron	Betteraves vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade de haricots verts échalote	Radis beurre	Salade de pdt au thon
Mijoté de thon aux petits légumes	Courgettes à la mexicaine (courgette, saucisse	Filet de poulet au jus		Jambon blanc	Tarte carotte/ céleri	
	Gratin de poisson		Jambon blanc	Steak haché grillé		Steak haché grillé
Boulgour pilaf	plat complet	Blé pilaf	Gratin de navets à la tomate	Brunoise de légumes provençale	Salade verte	Riz aux petits légumes
Choux fleurs béchamel	Légumes couscous	Côtes de blettes sce Soubise	Purée de Potiron	Polenta	PDT enrobe des champs / salade verte	Fondue de poireaux
Petits suisses natures	Ccocktail de fruits s/sucre	Purée p/banane	Entremets s/sucre citron	Yaourt nature	Purée p/coing	Entremets s/sucre caramel
Purée p/abricot	Tapioca vanille s/sucre ajouté	Entremets s/sucre chocolat	Clémentine	Purée de fruits	Fromage blanc nature	Kiwi

Recettes du Chef

LES INTEMPERIES ET AUTRES ALEAS DE LIVRAISON PEUVENT AMENER LE SERVICE DE RESTAURATION A MODIFIER SES MENUS

" Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier."

Viande bovine origine France