MEDIREST

ıe Centrale Bournezeau

NOM

Semaine du 19-févr au 25-févr.-2018

Menu régime

DEJEUNER													
lundi-19 févr-18		mardi-20 févr-18		mercredi-21 févr-18		jeudi-22 févr-18		vendredi-23 févr-18		samedi-24 févr-18		dimanche-25 févr-18	
Champignons à la crème		Salade au deux cœurs (artichaut, palmier, tomate)		Salade de riz (œuf, tomate, mais)		Betteraves persillées		Salade de haricots verts échalote		Salade de pdt au thon		Terrine de légumes vinaigrette	
Salade de pdt persillées		Radis beurre		Céleri vinaigrette		Terrine de campagne pauvr een sel		Salade de lentilles vtte		Salade de tomate et champignons à la creme		Salade de pamplemousse et crevettes	
Palette de porc		Filet de colin au beurre fondu		Boulettes d'agneau au jus		Normandin de veau aux olives		Filet de colin sauce ciboulette		Steak haché au jus		Langue de bœuf sce piquante	
Filet de hoki sauce à l'estragon		Sauté de bœuf au paprika		Colombo de porc		Sauté de dinde sauce tomate		Escalope de porc au jus		Emincé de dinde sauce à l'ail		Filet de lieu sce Hollandaise	
Petits pois carottes		Bouquet de légumes		Haricots beurre sautés		Torsade		Riz pilaf		Fondue de haricots verts & champignons		Purée de PDT	
Jardinière de légumes		Flageolets		Semoule aux épices		Salsifis persillés		Choux verts au beurre		Mogettes		Julienne de légumes	
Fromage s/sel		Fromage s/sel		Fromage s/sel		Fromage s/sel		Fromage s/sel		Fromage s/sel		Fromage s/sel	
Purée p/coing		Petits suisses natures		Purée p/abricot		Purée p/ananas		Entremets s/sucre pistache		Yaourt nature		Fromage blanc nature	
Entremets s/sucre vanille		Riz au lait s/sucre		Entremets s/sucre praliné		Fromage blanc nature		Poire		Orange		Tarte s/sucre	

DINER													
lundi-19 févr-18		mardi-20 févr-18		mercredi-21 févr-18		jeudi-22 févr-18		vendredi-23 févr-18		samedi-24 févr-18		dimanche-25 févr-18	
Potage 5 légumes		Soupe à l'oignon		Potage carottes		Potage Asperges		Potage 8 légumes		Poule vermicelles		Velouté Dubarry	
Carottes râpées vinaigrette		Salade de pâtes napoli (tortis 3 couleur, tomate)		Macédoine vinaigrette		Salade composée (salade, tomate, noix)		Concombres vinaigrette		Poireaux bulgare		Salade de pâtes arc en ciel (concombre, tomate,	
Mijoté de poisson & crevettes				Gratin de poisson		Omelette		Quiche aux champignons		Gnocchis à la milanaise		Gratin de courgettes au jambon	
Quenelles sauce bechamel		Filet de poulet au jus		Œufs durs sauce aurore				Quenelles de volaille sauce mornay		Jambon blanc		Jambon blanc	
Salade verte		Blé pilaf		Salade verte		Courgettes sautées		Salade verte		(gnocchis, lardons, tomate) plat complet		plat complet	
Tomates sautées		Carottes sautées		Brocolis		Lentilles à la dijonnaise		Brunoise de légumes provençale		Poêlée Bretonne (caotte, brocolis, hv, pdt, lardons)		Choux fleurs bechamel	
Orange		Purée p/pruneaux		Banane		Entremets s/sucre chocolat		Petits Suisses natures		Poire au vin rouge s/sucre ajouté		Entremets s/sucre caramel	
Fromage blanc nature		Faisselle		Yaourt nature		Kiwi		Purée de pêche		Entremets s/sucre café		Banane	

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