MEDIREST

e Centrale Bournezeau

NOM

Semaine du 05-mars au 11-mars-2018

DEJEUNER

lundi-05 mars-18	mardi-06 mars-18	mercredi-07 mars-18	jeudi-08 mars-18	vendredi-09 mars-18	samedi-10 mars-18	dimanche-11 mars-18
Salade de pdt aux échalotes	Carottes râpées viniagrette	Rillettes de thon	Céleri Waldorff (céleri, pomme, mayo)	Salade de choux	Betteraves au chèvre	Terrine de poisson aux légumes sce citron
Salade de haricots verts & tomate	Duo de choux vinaigrette	Salade composée (salade, tomate, emmental)	Salade de riz (œuf, tomate, mais)	Salade cauchoise (pdt, céleri branche, jambon, crème)	Salade toscane (mogette, thon)	Cervelas à l'echalote
Emincé de dinde à l'estragon	Sauté de porc sauce piquante	Boulettes de veau au jus	Jambon grillé	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce beurre blanc	Pintade aux raisins
Steak hache sauce au poivre	Filet de colin sauce ciboulette	Filet de merlu à l'oseille	Filet de poulet à la moutarde	Filet de lieu à l'anis	Cordon bleu	Rôti de veau cocotte
Flan de légumes	Haricots beurre sautés	Carottes vichy	Mogettes	Coquillettes	Fondue de poireaux	Frites au four
Purée crécy (pdt, carottes)	Blé à la tomate	Purée de PDT	Salsifis persillées	Bouquet de légumes	Petits pois au jus	Emincé de choux verts aux pommes
Fromage	Fromage	Fromage blanc aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Flan caramel	Mousse au chocolat	Fromage	Compote p/fraise	Pomme cuite	Poire	Yaourt sucré
Poire	Banane	Compote p/ananas	Crème dessert praliné	Fromabe blanc miel et amande	Riz au lait	Eclair au café

DINER

lundi-05 mars-18	mardi-06 mars-18	mercredi-07 mars-18	jeudi-08 mars-18	vendredi-09 mars-18	samedi-10 mars-18	dimanche-11 mars-18
Potage cultivateur	Velouté de volaille	Potage Potiron	Potage 5 légumes	Potage 8 légumes	Velouté Dubarry	Bœuf vermicelles
Tomate persillée	Friand jambon fromage	Taboulé	Surimi mayonnaise	Salade tricolore (hv, tomate, mais)	Concombres à la menthe	Potage tomate
Quiche lorraine *	Quenelles de brochet façon Nantua	Brochette de dinde à l'orientale	Poisson pané	Omelette aux fines herbes	Pates forestières (poulet, champi, bechamel, fromage)	Jambon blanc
Gratin de moules à la crème		Gratin de choux fleurs au jambon	Tarte au fromage			Gratin de poisson
Salade verte	Cordiale de légumes (hv, celeri, carotte)	Légumes couscous	Jardinière de légumes	Salade verte	plat complet	Haricots verts persillés
Riz pilaf	Lentilles à la paysane (lentille, oignon, carotte)	plat complet	Salade verte	Endives au munster	PDT en robe des champs/ salade verte	Salade verte
Petits Suisses sucrés	Cocoktail de fruits au sirop	Pomme Granny	Orange	Petits Suisses aromatisés	Velouté fruix	Crème chocolat
Compote p/coing	Yaourt sucré	Liégeois café	Yaourt aux fruits	Kiwi	Pruneaux au sirop	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