MEDIREST - Cuisine Centrale Bournezeau

NOM

Semaine du 01-oct au 7-oct.-2018

DEJEUNER

lundi-01 oct-18	mardi-02 oct-18	mercredi-03 oct-18	jeudi-04 oct-18	vendredi-05 oct-18	samedi-06 oct-18	dimanche-07 oct-18
Duo de choux vinaigrette	Céleri remoulade	Salade aux deux pommes	Salade de fenouil aux agrumes	Œufs durs sauce tartare	Salade de pdt hareng	Terrine de légumes sce cocktail
Salade de pdt persillées	Salade au deux cœurs (artichaut, palmier, tomate)	Poireaux bulgare	Mortadelle cornichon	Salade de haricots verts échalote	Salade de tomate et champignons à la creme	Salade surimi pomelos tomate
Echine de porc sauce charcutière	Filet de hoki sauce Bonne Femme	Boulettes d'agneau au jus	Paupiette de veau aux olives	Filet de colin sauce ciboulette	Boudin Noir	Langue de bœuf sce Madère
Poisson Pané	Sauté de bœuf au paprika	Colombo de porc	Sauté de dinde sauce chasseur	Petit salé	Emincé de dinde sce vigneronne	Filet de lieu sce Hollandaise
Petits pois carottes	Bouquet de légumes	Haricots beurre sautés	Poêlée Bretonne (carotte, brocolis, hv, pdt, lardons)	Brunoise de légumes	Pommes cannelle	Purée de PDT
Jardinière de légumes	Flageolets	Semoule aux épices	Salsifis persillés	Lentilles	Choux de Bruxelles	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Flan vanille	Petits suisses aromatisés	Yaourt aromatisé	Compote p/cassis	Flan nappé caramel	Banane	Fromage blanc aromatisé
Pomme bicolore	Riz au lait	Banane	Fromage blanc vanille	Raisin blanc	Entremets pistache	Tarte à la cerise

DINER

lundi-01 oct-18	mardi-02 oct-18	mercredi-03 oct-18	jeudi-04 oct-18	vendredi-05 oct-18	samedi-06 oct-18	dimanche-07 oct-18
Velouté de légumes	Soupe à l'oignon	Crème de champignons	Velouté d'asperges	Potage cultivateur	Velouté de légumes	Potage de légumes variés
Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes napoli (tortis 3 couleur, tomate)	Museau de bœuf à la lyonnaise	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de riz à la provençale (riz, concombres,
Mijoté de poisson & crevettes	Tarte tomate chèvre	Jambon blanc	Omelette	Bolognaise	Quiche aux légumes (brocolis, carotte, champignons)	Gratin de courgettes au jambon
Crêpe au fromage	Filet de poulet gratiné	Œufs durs sauce aurore	Jambon de poulet	Quenelles de volaille sauce mornay	Jambon blanc	Jambon de poulet
Salade verte	Salade verte	Purée de potiron	Courgettes sautées	Spaghetti	Salade verte	plat complet
Salade verte	Carottes sautées	Brocolis	Polenta moelleuse aux herbes	Blanc de poireaux sauce crème	Riz à la tomate	Choux fleurs bechamel
Fromage blanc sucré	Poire	Crème dessert praliné	Mousse au chocolat	Petits Suisses sucrés	Poires au vin rouge	Crème dessert caramel
Compote p/coing	Liégeois vanille	Compote p/abricot	Kiwi	Compote pomme/pêche	Yaourt sucré	Orange

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."