Cuisine Centrale Bournezeau - "Portage à Domicile C.I.A.S de Chantonnay"

Semaine 11 du : 11 mars au 17 mars 2024

Menu Normal

Belgique

DEJEUNER

lundi 11 mars.	mardi 12 mars.	mercredi 13 mars.	jeudi 14 mars.	vendredi 15 mars.	samedi 16 mars.	dimanche 17 mars.
SALADE DE CHOUX ROUGES A L'ORANGE	SALADE DE PATES AU BASILIC	PECHE AU THON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS	MACEDOINE MAYONNAISE	TERRINE DE CAMPAGNE / CORNICHON
SALADE DE PDT PERSILLEES	POIREAUX BULGARE	SALADE FERMIERE	SALADE DE RIZ TRICOLORE	CELERI WALDORFF	CERVELAS & CORNICHON	SALADE DE CHOU BLANC HIVERNALE
SAUTE DE DINDE SCE NORMANDE	PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE	SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE	SAUCISSE FUMEE	FILET DE CABILLAUD SCE MARSEILLAISE	ROTI DE DINDE SCE BLANCHE	PARMENTIER DE CANARD (PC)
FILET DE MERLU SCE MEUNIERE	CREPINETTE DE PORC	FILET DE SAUMON SCE ESTRAGON	POISSON PANE & CITRON	GRIGNOTTES DE POULET	FILET DE LIEU SCE CITRON	FILET DE COLIN SCE AUX CAPRES
PDT ROSTIES	EPINARDS A LA CREME	FRITES AU FOUR	CHOUCROUTE LEGUME (CHOU)	JULIENNE DE LEGUMES	COQUILLETTES	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE
CHOUX DE BRUXELLES	PUREE DE PATATE DOUCE	RIZ PILAF	POMMES VAPEUR PERSILLEES	LENTILLES A LA PAYSANNE (A/PORC)	HARICOTS VERTS SAUTES	BRUNOISE DE LEGUMES
CAMEMBERT PORTION	RONDELE AUX 3 POIVRES	TOMME BLANCHE PORTION	EMMENTAL PORTION	MIMOLETTE PORTION	CHANTENEIGE	BRIE PORTION
FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	POIRE AU SIROP AU MIEL	PUREE DE POMMES POT	ORANGE	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT
KIWI	ENTREMETS CAFE	CREME SAVEUR SPECULOS	CHOU A LA CREME	ANANAS AU SIROP	SPECIALITE POMME/ABRICOT POT	FAR AUX FRUITS ROUGES

DINER

lundi 11 mars.	mardi 12 mars.	mercredi 13 mars.	jeudi 14 mars.	vendredi 15 mars.	samedi 16 mars.	dimanche 17 mars.
VELOUTE DE LEGUMES	CREME DE CAROTTES	POTAGE DE LEGUMES VARIES	VELOUTE DE CRESSON	CREME DE POTIRON	VELOUTE POIREAUX/ PDT	POTAGE DE LEGUMES VERTS
SALADE D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	SALADE DE CRUDITES ARC EN CIEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	MOGETTES VINAIGRETTE	TABOULE	SALADE MARINE PERLES ACIDULEES
CROC FROMAGE	RISOTTO AUX POIREAUX GORGONZOLA ET NOIX (PC)	GRATIN DE COURGETTES AU JAMBON (PC)	COUSCOUS AUX CEREALES ET POTIRON ROTI (VG) (PC)	BOUDIN BLANC	FRITTATA AUX POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS (PC)	CROQUETTE DE POISSON AUX FINES HERBES
NAVETS GLACES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PUREE MARAICHERE	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	CAROTTES SAUTEES
PENNES SCE TOMATE	POELEE DE LEGUMES ANCIENS					MOGETTES BIO
FROMAGE BLANC AROMATISE	BANANE	PETITS SUISSES AROMATISES	SPECIALITE POMME/PECHE POT	FLAN CARAMEL	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC AROMATISE
QUETSCHES AU SIROP	YAOURT SUCRE	POIRE	FROMAGE BLANC POT SUCRE	POMME BICOLORE	POIRE	CLEMENTINES

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."