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

medirest
L'excellence avec du cœur

Semaine 12 du : 18 mars au 24 mars 2024

Menu Normal

DEJEUNER

lundi 18 mars.	mardi 19 mars.	mercredi 20 mars.	jeudi 21 mars.	vendredi 22 mars.	samedi 23 mars.	dimanche 24 mars.
CAROTTES RAPEES AU CITRON	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	BEURRE DE SARDINES	MORTADELLE & CORNICHON	SALADE DE HARICOTS VERTS ECHALOTES	SALADE COMPOSEE (SALADE, BLEU, NOIX) & DOSETTE VINAIGRETTE	RILLETTES & CORNICHON
POIREAUX VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	SALADE DE PATES AU CHORIZO	SALADE DE PDT AU THON	SALADE DE BLE	CHAMPIGNONS A LA CREME	SALADE DE CHOUX A L'ANCIENNE (CHOU, LARDON, FROMAGE)
MIJOTE DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES	AIGUILLETTES DE POULET MCX SCE CURRY	SAUTE DE BOEUF SCE MOUTARDE	FILET DE LIEU SCE MEUNIERE	JAMBON GRILLE	PAUPIETTE DE VEAU SCE ECHALOTE	ROTI DE BOEUF AU JUS VBF
RISSOLETTE DE VEAU	POISSON PANE & CITRON	FILET DE COLIN SCE BEURRE BLC	FILET DE POULET SCE VALLEE D'AUGE	FILET DE MERLU SCE DIEPPOISE	FILET DE CABILLAUD SCE OSEILLE	FILET DE COLIN SCE ANIS
BOULGOUR PILAFF	POELEE DE LEGUMES WOK	HARICOTS VERTS PERSILLES	COTES DE BLETTES PERSILLEES	MOGETTES BIO	FLAGEOLETS	PUREE DE POMMES DE TERRE
HARICOTS BEURRE PERSILLES	PDT RISSOLEES	POMMES VAPEUR CIBOULETTE	RIZ CREOLE	JULIENNE DE LEGUMES	FENOUIL CONFIT	FONDUE DE POIREAUX
CROC LAIT	VACHE QUI RIT	EMMENTAL PORTION	TOMME BLANCHE PORTION	BLEU PORTION	CARRE PRESIDENT	BRIE PORTION
ORANGE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUE	FROMAGE BLANC POT SUCRE	PUREE POMME/BANANE POT	CREME DESSERT VANILLE	ENTREMETS CARAMEL	YAOURT SUCRE
LIEGEOIS VANILLE	MILLET AU LAIT VANILLE	PARIS BREST	PETITS SUISSES NATURES + 2 DOSETTES SUCRE	POIRE AU VIN ROUGE	DUO DE PAMPLEMOUSSE ET MANDARINE AU SIROP	TARTE AUX POMMES

DINER

lundi 18 mars.	mardi 19 mars.	mercredi 20 mars.	jeudi 21 mars.	vendredi 22 mars.	samedi 23 mars.	dimanche 24 mars.
VELOUTE DE LEGUMES	CREME DE CAROTTES	CREME DE POTIRON	VELOUTE POIREAUX/ PDT	POTAGE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE DUBARRY	POTAGE AGNES SOREL
CREPE AUX CHAMPIGNONS (ENTREE)	MOGETTES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	MUSEAU VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AVOCAT ET VOLAILLE
SAUCISSE DE TOULOUSE	CHILI SIN CARNE & RIZ (VG) (PC)	COQUILLETTES SAUCE CARBONARA (PC)	BLESOTTO PRINTANIER (VG) (PC)	CROISIFEUILLE	OEUFS BROUILLES A LA CIBOULETTE	TARTE THON TOMATE (PLAT) *
			JAMBON BLANC (PLAT)			JAMBON BLANC (PLAT)
CHOUX VERTS AU BEURRE	PLAT COMPLET	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	PLAT COMPLET	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	RATATOUILLE	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE
			POELEE DE LEGUMES ANCIENS	TORSADE		LEGUMES PRINTANIERS
PETITS SUISSES AROMATISES	VELOUTE FRUIX	POMME BICOLORE	FLAN CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FAR BRETON DU CHEF	FLAN VANILLE
SPECIALITE POMME/FRAISE POT	BANANE	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	POIRE	KIWI	FROMAGE BLANC AROMATISE	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."