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

medirest
L'excellence avec du cœur

Semaine 13 du : 25 mars au 31 mars 2024

Menu Normal

DEJEUNER

lundi 25 mars.	mardi 26 mars.	mercredi 27 mars.	jeudi 28 mars.	vendredi 29 mars.	samedi 30 mars.	dimanche 31 mars.
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	CELERI REMOULADE	PATE DE FOIE & CORNICHON	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE SALADE/EMMENTAL/MAIS + DOSETTE VINAIGRETTE	CORNET DE JAMBON A LA RUSSE	SALADE D'AVOCAT THON TOMATE
TABOULE	SALADE DE BLE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE RIZ	SALADE DE PATES TOMATE ET CHAMPIGNONS	SALADE DE CHOUX BLANC SCE SOJA SESAME	SALADE DE HARICOTS VERTS AUX LARDONS ET ECHALOTES
SAUTE DE PORC SCE FORESTIERE	SAUTE DE BOEUF PRINTANIER	PARMENTIER DU PECHEUR (PC)	ROTI DE DINDE SCE PRUNEAUX	FILET DE MERLU SCE CITRON	CREPINETTE DE PORC	ROTI DE VEAU SCE NORMANDE
FILET DE LIEU SCE NICOISE	FILET DE SAUMON SCE A L'ANETH	FILET DE POULET SCE PAPRIKA	PAVE DE POISSON A LA BEARNAISE	BOULETTES DE VEAU SCE MILANAISE (A/PORC)	FILET DE CABILLAUD SCE ESTRAGON	FILET DE COLIN SCE ECHALOTE
RIZ PILAF	HARICOTS VERTS SAUTES	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	NAVETS BRAISES	CAROTTES A LA CREME	LENTILLES BIO	GRATIN FACON DAUPHINOISE
CELERI BRANCHE A LA CREME	PUREE DE POMMES DE TERRE	BRUNOISE DE LEGUMES	PANAIS SAUTES AU SEL D'EPICES	POMMES VAPEUR PERSILLEES	COURGETTES SAUTEES	ENDIVES BRAISEES
CARRE FRAIS	BRIE PORTION	CAMEMBERT PORTION	CHEVRETINE	TOMME BLANCHE PORTION	EMMENTAL PORTION	BREBIS CREME
VELOUTE FRUIX	POIRE AU SIROP AU CARAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT POT	YAOURT AROMATISE	BANANE	KIWI	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL
KIWI	PANNA COTTA FRUITEE A LA FRAISE	ORANGE	TARTE POMME RHUBARBE	SEMOULE AU LAIT AUX RAISINS ET RHUM	LIEGEOIS CAFE	TARTE AU CITRON MERINGUEE

DINER

lundi 25 mars.	mardi 26 mars.	mercredi 27 mars.	jeudi 28 mars.	vendredi 29 mars.	samedi 30 mars.	dimanche 31 mars.
CREME DE POTIRON	POTAGE DU JARDINIER	POTAGE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE POIREAUX/ PDT	SOUPE A L'AIL	VELOUTE DE CELERI	CREME DE CAROTTES
POIREAUX RAVIGOTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE	SALADE DE CHOUX ROUGE AU MAIS	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AU DES DE BREBIS	SALADE DE PDT REMOULADE
OEUFS DURS SCE BECHAMEL	PENNES AU CHEVRE ET CHORIZO (PC)	CROUSTI'FROMAGE	CANNELLONIS AU BOEUF GRATINES (PC)	RISOTTO A L'ARTICHAUT ET AUX PETITS POIS (VG) (PC)	QUICHE GOURMANDE EPINARDS RICOTTA NOIX	OMELETTE AUX FINES HERBES *
BROCOLIS	PLAT COMPLET	POELEE DE CHAMPIGNONS	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE
GNOCCHIS NATURE		MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE				PETITS POIS/CAROTTES
CREME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES	POMME BICOLORE	FROMAGE BLANC POT SUCRE	PUREE POMME/BANANE POT	FROMAGE BLANC AROMATISE
SPECIALITE POMME/PECHE POT	BANANE	SPECIALITE POMME/ABRICOT POT	LIEGEOIS VANILLE	PRUNEAUX AU SIROP	YAOURT AUX FRUITS	POIRE

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."