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

medirest
L'excellence avec du cœur

Semaine 10 du : 04 mars au 10 mars 2024

Menu Normal

DEJEUNER

lundi 04 mars.	mardi 05 mars.	mercredi 06 mars.	jeudi 07 mars.	vendredi 08 mars.	samedi 09 mars.	dimanche 10 mars.
CREPE AUX CHAMPIGNONS (ENTREE)	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE COLESLAW	BETTERAVES VINAIGRETTE	PATE DE LAPIN & CORNICHON
COEUR DE PALMIER ET MAIS	SALADE DE PATES TOMATE ET CHAMPIGNONS	TABOULE	SALADE DE CHOUX, POMME ET NOIX	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE TOSCANE	SALADE DE PATES SAUMON CONCOMBRE
SAUTE DE BOEUF SCE AU POIVRE	SAUCISSE DE TOULOUSE	PARMENTIER DU PECHEUR (PC)	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	STEAK HACHE SCE BEARNAISE	FILET DE LIEU SCE CITRON	ROTI DE VEAU SCE A L'AIL
OEUFS DURS SCE BECHAMEL	FILET DE COLIN SCE CIBOULETTE	BOULETTES DE VEAU AU JUS	PAVE DE POISSON NAPOLITAIN	FILET DE CABILLAUD SCE A L'ANIS	SAUTE DE PORC SCE DIABLE	FILET DE MERLU SCE HOLLANDAISE
POTIMARRON A LA CREME	CHOUX VERTS AU BEURRE	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	COQUILLETTES	PDT CAMPAGNARDES AU FOUR	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLES
PUREE DE HARICOTS VERTS	POLENTA MOELLEUSE	CHOUX DE BRUXELLES	JARDINIERE DE LEGUMES	PUREE DE PANAIS	POELEE DE CHAMPIGNONS	BLESOTTO
EDAM PORTION	VACHE QUI RIT	GOUDA PORTION	CAMEMBERT PORTION	PETIT MOULE	SAMOS	SAINT NECTAIRE AOC PORTION
CREME DESSERT VANILLE	ORANGE	PUREE POMME/BANANE POT	PUREE DE POMMES POT	PETITS SUISSES AROMATISES	CLEMENTINES	SPECIALITE POMME/FRAISE POT
POMME BICOLORE	RIZ AU LAIT	LIEGEOIS CAFE	FLAN CHOCOLAT	POIRE AU SIROP AU CARAMEL	ENTREMETS PISTACHE	CRUMBLE POMMES/POIRE

DINER

lundi 04 mars.	mardi 05 mars.	mercredi 06 mars.	jeudi 07 mars.	vendredi 08 mars.	samedi 09 mars.	dimanche 10 mars.
VELOUTE DE LEGUMES	VELOUTE POIREAUX/ PDT	POTAGE CULTIVATEUR (PDT, POIREAUX, LARDON)	CREME DE POTIRON	SOUPE A L'OIGNON	POTAGE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE DUBARRY
SALADE DE CHOUX BLANC VINAIGRETTE	PIZZA ROYALE (ENTREE)	RILLETTES DE THON	SALADE DE RIZ NICOIS	SALADE CAUCHOISE	CAROTTE ET CELERI RAPES AU PAMPLEMOUSSE	SALADE COMPOSEE (SALADE, EMMENTAL, CROUTON) & DOSETTE
GRATIN DE MOULES A LA CREME	TAJINE DE LEGUMES PATATE DOUCE & FALAFELS (VG) (PC)	QUICHE LORRAINE * (PLAT)	GRATIN BROCOLIS CHOUX FLEURS CAROTTES AUX LARDONS (PC)	CLAFOUTIS AUX LEGUMES D'HIVER ET CANTAL	PATES SAUTEES AU POULET AUX SAVEURS D'ASIE (PC)	JAMBON BLANC (PLAT)
			JAMBON BLANC (PLAT)			
RIZ PILAF	PLAT COMPLET	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	PLAT COMPLET	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	MOGETTES BIO
CELERI BRANCHE A LA TOMATE			PUREE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES BRAISEES	PDT EN ROBE DES CHAMPS + BEURRE	COTES DE BLETTES PERSILLEES
PETITS SUISSES NATURES + 2 DOSETTES SUCRE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	KIWI	POIRE	BANANE	VELOUTE FRUIX	YAOURT SUCRE
SPECIALITE POMME/PECHE POT	YAOURT SUCRE	FROMAGE BLANC AROMATISE	YAOURT AUX FRUITS	GATEAU RENVERSE A L'ANANAS	PRUNEAUX AU SIROP	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."