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

medirest
L'excellence avec du cœur

Semaine 11 du : 11 mars au 17 mars 2024

Menu Régime

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		MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU BLANC HIVERNALE
SALADE DE PDT PERSILLEES	POIREAUX BULGARE	SALADE DE PDT CIBOULETTE	SALADE DE RIZ TRICOLORE	CELERI WALDORFF VINAIGRETTE		
SAUTE DE DINDE SCE NORMANDE	FILET DE COLIN D'ALASKA COURT BOUILLON	SAUTE DE BOEUF FACON CARBONADE	JAMBON BLANC (PLAT)	FILET DE CABILLAUD SCE MARSEILLAISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PARMENTIER DE CANARD (PC)
FILET DE MERLU SCE MEUNIERE		FILET DE SAUMON SCE ESTRAGON		GRIGNOTTES DE POULET	FILET DE LIEU SCE CITRON	
POMMES VAPEUR	EPINARDS A LA CREME	FRITES AU FOUR	CHOUX FLEURS BRAISES	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
SAINT PAULIN S/SEL	SAINT PAULIN S/SEL	SAINT PAULIN S/SEL	SAINT PAULIN S/SEL	SAINT PAULIN S/SEL	SAINT PAULIN S/SEL	SAINT PAULIN S/SEL
	POIRE AU SIROP	PUREE DE POMMES POT	ORANGE	YAOURT AUX FRUITS S/SUCRE		
KIWI	ENTREMETS S/SUCRE CAFE	ENTREMETS S/SUCRE CARAMEL	YAOURT NATURE	ANANAS AU SIROP	BIO PUREE 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
SAUTE DE POULET AU JUS	RISOTTO AUX POIREAUX ET NOIX (PC)	GRATIN DE COURGETTES AU JAMBON (PC)	COUSCOUS AUX CEREALES ET POTIRON ROTI (VG) (PC)	JAMBON BLANC (PLAT)	FRITTATA AUX POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS (PC)	FILET DE COLIN D'ALASKA COURT BOUILLON
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 POT NATURE	BANANE	PETITS SUISSES NATURES	PUREE DE POMMES POT	YAOURT NATURE	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC POT NATURE
PUREE POMME/PRUNEAUX POT	YAOURT NATURE	POIRE	FROMAGE BLANC POT NATURE	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."