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

Semaine 13 du : 25 mars au 31 mars 2024

Menu Régime

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 VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE SALADE/TOMATE/MAIS + DOSETTE VINAIGRETTE	CORNET DE JAMBON A LA RUSSE	SALADE COMPOSEE SALADE/TOMATE/AVOCAT
TABOULE	SALADE DE BLE		SALADE DE RIZ	SALADE DE PATES TOMATE ET CHAMPIGNONS	SALADE DE CHOUX BLANC VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS ECHALOTES
SAUTE DE PORC SCE FORESTIERE	SAUTE DE BOEUF PRINTANIER	PARMENTIER DU PECHEUR (PC)	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE MERLU SCE CITRON	ESCALOPE DE PORC AU JUS	ROTI DE VEAU SCE NORMANDE
FILET DE LIEU COURT BOUILLON	FILET DE SAUMON SCE A L'ANETH	FILET DE POULET SCE PAPRIKA	FILET DE COLIN D'ALASKA COURT BOUILLON	SAUTE DE VEAU AU JUS	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
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
VELOUTE NATURE	POIRE AU SIROP	FAISSELLE NATURE	YAOURT NATURE	BANANE	KIWI	FAISSELLE NATURE
KIWI	PANNA COTTA FRUITEE A LA FRAISE	ORANGE	BIO PUREE POMME FRAISE POT	SEMOULE AU LAIT	ENTREMETS S/SUCRE CAFE	TARTE AU CITRON

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 DE PDT TOMATE OEUF	SALADE DE CHOUX ROUGE AU MAIS	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE		SALADE DE PDT CIBOULETTE
OEUFS DURS SCE BECHAMEL	SAUTE DE POULET AU JUS	OMELETTE NATURE *	STEAK HACHE GRILLE	RISOTTO A L'ARTICHAUT ET AUX PETITS POIS (VG) (PC)	QUICHE GOURMANDE EPINARDS RICOTTA NOIX	OMELETTE AUX FINES HERBES *
BROCOLIS	PATES NATURES	POELEE DE CHAMPIGNONS	PATES NATURES	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
YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	POMME BICOLORE	FROMAGE BLANC POT NATURE	PUREE POMME/BANANE POT	FROMAGE BLANC POT NATURE
PUREE DE POMMES POT	BANANE	BIO PUREE POMME/ABRICOT POT		PUREE POMME/PRUNEAUX POT	YAOURT AUX FRUITS S/SUCRE	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."