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 Régime

DEJEUNER

lundi 04 mars.	mardi 05 mars.	mercredi 06 mars.	jeudi 07 mars.	vendredi 08 mars.	samedi 09 mars.	dimanche 10 mars.
SALADE DE PDT ECHALOTE	CELERI VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES SAUMON CONCOMBRE
COEUR DE PALMIER ET MAIS	SALADE DE PATES TOMATE ET CHAMPIGNONS	TABOULE	SALADE DE CHOUX, POMME ET NOIX	POIREAUX VINAIGRETTE	MOGETTES VINAIGRETTE	
SAUTE DE BOEUF AU JUS	ESCALOPE DE PORC AU JUS	PARMENTIER DU PECHEUR (PC)	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	STEAK HACHE GRILLE	FILET DE LIEU SCE CITRON	ROTI DE VEAU SCE A L'AIL
OEUFS DURS SCE BECHAMEL	FILET DE COLIN SCE CIBOULETTE	SAUTE DE VEAU AU JUS	FILET DE COLIN D'ALASKA COURT BOUILLON	FILET DE CABILLAUD SCE A L'ANIS	SAUTE DE PORC AU JUS	FILET DE MERLU COURT BOUILLON
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
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
	ORANGE	PUREE POMME/BANANE POT	PUREE DE POMMES POT	PETITS SUISSES NATURES	CLEMENTINES	BIO PUREE POMME FRAISE POT
POMME BICOLORE	RIZ AU LAIT	VELOUTE NATURE	ENTREMETS S/SUCRE CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	ENTREMETS S/SUCRE PISTACHE	CLAFOUTIS AUX POMMES

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			SALADE DE RIZ NICOIS	SALADE DE PDT PERSILLEES	CAROTTE ET CELERI RAPES AU PAMPLEMOUSSE	SALADE COMPOSEE SALADE/TOMATE/CONCOMBRE + DOS. VINAIGRETTE
GRATIN DE POISSON	TAJINE DE LEGUMES PATATE DOUCE & FALAFELS (VG) (PC)	JAMBON BLANC (PLAT)	GRATIN BROCOLIS CHOUX FLEUR CAROTTES AU JAMBON (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	BUTTERNUT SAUTE	PLAT COMPLET	ENDIVES BRAISEES	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	MOGETTES BIO
CELERI BRANCHE A LA TOMATE			PUREE DE POMMES DE TERRE	MELANGE DE SALADE + 1 DOSETTE VINAIGRETTE	PDT EN ROBE DES CHAMPS + BEURRE	COTES DE BLETTES PERSILLEES
PETITS SUISSES NATURES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	KIWI	POIRE	BANANE	VELOUTE NATURE	YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES POT	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC POT NATURE	YAOURT AUX FRUITS S/SUCRE	GATEAU AU YAOURT	PUREE POMME/PRUNEAUX POT	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."