



CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE
SERVICE DE PORTAGE DES REPAS A DOMICILE
 Téléphone : 06 13 97 08 21



Menus du mois de avril-22

LUNDI 28 mars 2022	MARDI 29 mars 2022	MERCREDI 30 mars 2022	JEUDI 31 mars 2022	VENDREDI 1 avril 2022	SAMEDI 2 avril 2022	DIMANCHE 3 avril 2022
Potage de légumes Céleri Rémoulade Bio Haut de cuisse de poulet BIO Pommes Bio en robe des champs à la crème Bio Carottes Bio Cantal AOP Yaourt sucré Bio	Potage de légumes en mirepoix Macédoine vinaigrette Coquelet Choux de Bruxelles Purée de pommes de terre maison Camembert Crème au chocolat Bio	Potage de légumes Quiche Lorraine Rôti de veau bio Beignets de légumes Pâtes papillons bio en gratin Compote de pêche	Crème de légumes Pamplemousse Saucisse de Toulouse Purée Bio Artichaut sauté au beurre Tome bio Laqueille Kiwi	Potage du chef <small>Salade de riz bio, fromage œuf tomates maïs</small> Poisson frais vapeur Ratatouille Boulgour pilaf Bio Poire	Potage de légumes Gratin de crabe Foie de veau persillée Chou fleur béchamel Bio Penné au beurre Faisselle Fruit de la passion	Potage de légumes aux tomates Foie gras de canard Gigot d'agneau Flageolet Tatin de légumes Bleu d'Auvergne AOP Tartelette poire chocolat

LUNDI 4 avril 2022	MARDI 5 avril 2022	MERCREDI 6 avril 2022	JEUDI 7 avril 2022	VENDREDI 8 avril 2022	SAMEDI 9 avril 2022	DIMANCHE 10 avril 2022
Potage de légumes Choux fleurs vinaigrette bio Rôti de porc Gratin Dauphinois Bio Compotée de tomates et poivrons Kiri Poire bio	Potage de légumes en mirepoix Concombre Bio Omelette au fromage Ratatouille Pommes sautées Compote Bio	Potage de légumes Endives Bio sauce bulgare Pâté de pommes de terre Salade bio. <small>Fromage blanc bio au coulis de fruits</small>	Crème de légumes Poireaux Bio vinaigrette Rôti de bœuf Spaghetti à la tomate Choux-verts aux lardons Gouda Pommes Bio	Potage de légumes au lait Lentilles corail Bio au chorizo Filet de cabillaud Choux fleurs en gratin Pommes noisettes Brie Bio Yahourt bio à la vanille	Potage de légumes Quiche aux crevettes maison Filet de canette sauce forestière Pâtes " papillon " au jus Tomates provençales Beaufort AOC Pamplemousse au sucre	Potage de légumes aux tomates Cœur de palmiers vinaigrette Magret de canard IGP Tatin de légumes et sa tapenade Choux au resling Reblochon AOP Verrine chocolat/cornue

L'ensemble des viandes sont d'origine Française sauf les rôtis de gigots d'agneau (Nouvelle Zélande)

La cuisine centrale utilise un nombre important de produits frais pour fabriquer les repas. En fonction des conditions météorologiques et des aléas de livraisons, Les menus sont susceptibles d'être modifiés



CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE
SERVICE DE PORTAGE DES REPAS A DOMICILE

Téléphone : 06 13 97 08 21



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
11 avril 2022	12 avril 2022	13 avril 2022	14 avril 2022	15 avril 2022	16 avril 2022	17 avril 2022
Terrine de poisson maison Potage de légumes Bio Sauté de dinde Bio Courgettes au jus Pomme vapeur Bio Yahourt bio aux poires	Potage de légumes en mirepoix Carottes râpées Rôti de veau Bio Purée Petits pois Brie Bio Crème vanille Bio	Potage du chef Radis beurre bio Côte de porc Label Rouge Carottes Bio braisées au jus Gratin dauphinois Bio Beignet au chocolat	Crème de légumes Salade de betteraves Bio au maïs Pintade Riz Bio Mottin charetais Orange	Potage de légumes au lait Salade verte bio au chèvre chaud Pavé de lieu noir Haricots beurres à l'ail Poêlée de champignons de Paris à l'ail Camembert Bio Pommes bio du Limousin	Potage de légumes Choux rouges vinaigrette Petit salé andouille Légume du pot Comté Tarte aux pommes normande	Potage de légumes aux tomates Tête de veau sauce gribiche Aiguillette de poulet aux pruneaux Conchiglie au jus Poêlée de champignons Fromage Entremet aux fruits

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
18 avril 2022	19 avril 2022	20 avril 2022	21 avril 2022	22 avril 2022	23 avril 2022	24 avril 2022
Potage de légumes Tarte chèvre basilic Confit de canard Pommes grenailles au thym Poêlée de cèpes Saint nectaire Cloche de Pâques	Potage de légumes en mirepoix Betterave rouge vinaigrette Escalope de dinde Haricots verts au jus Pois cassé bio Yahourt à la confiture	Potage de légumes Coquille de poissons aux crevettes maison Sauté de porc label rouge Gratin de courgettes Bio Pommes sautées Ananas frais	Potage de légumes Saucisson Poulet Label Rouge Pâtes bio au jus Endives gratinées Compote de pomme Bio	Potage de légumes au lait Tartinade tomate olive brie Bœuf Bourguignon Bio Frites Céleri Bio poêlée au beurre Cantal doux bio du Limousin Œuf au lait maison	Potage de légumes Asperges sauce cocktail Truite au citron Poêlée lardons champignons pommes de terre Mousse de carottes Bio Saint nectaire AOC Banane	Potage de légumes aux tomates Jambon cru/beurre Sol l'y lasse de dinde Pomme Dauphine Brocolis bio Roquefort AOC Entremet au chocolat maison

La valeur nutritionnelle des plats est visible sur le site "<https://lepalaisurviennne.fr> rubrique Commune > Ecoles > Cantine-Allergènes

En cas de problème concernant votre repas, merci de contacter le 05 55 35 21 02 ou 06 13 97 08 21