



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



Menus du mois de juillet

LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022	SAMEDI 9 juillet 2022	DIMANCHE 10 juillet 2022
.	.	.	.	Potage de légumes en mirepoix	Potage de légumes	Potage de légumes aux tomates
.	.	.	.	Feuilleté au fromage	Coquille de poisson macédoine	Gratin de crabe
.	.	.	.	Sauté de canard	Boudin aux châtaignes	Aiguillettes de volailles au whisky
.	.	.	.	Riz	Pommes cuites	Pommes dauphines
.	.	.	.	Fond d'artichaud braisé	Châtaignes au jus	Flan de carottes
.	.	.	.	Camembert	Conté	Yahourt Bio
.	.	.	.	Beignet au chocolat	Semoule au lait	Choux à la crème

LUNDI 11 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022	SAMEDI 16 juillet 2022	DIMANCHE 17 juillet 2022
Potage de légumes	Potage de légumes	Crème de légumes	Potage de légumes	Potage du chef	Potage de légumes	Potage de légumes aux tomates
Salade de coquille au surimi	Mêlée de maïs au gouda	Betteraves rouges aux pommes	Coquille Saint jacques à la normande	Salade de pâtes tomates maïs	Boule de melon au porto	Coleslaw
Sauté de veau	Haut de cuisse de poulet au curry	Rôti de porc	Cuisse de pintadeau farci	Filet de merlu mayonnaise	Filet de canette	Confit de canard
Carottes glacées	Petits pois	Haricots verts	Gratin Dauphinois	Pommes vapeur	Jardinière de légumes maison	Pomme gratinée au fromage
Lentilles au jus	Poêlé d'artichaut sauce Duxelles	Pommes sautées	Tomates provençales	Epinards à la crème	Pêches caramélisées	Ratatouille aux œufs
Pavé Correzien	Glace	Bleu de bresse	Fromage	.	Crème caramel aux œufs	Bresse bleu
Cerises	.	Compote de poire	Pavé cacao	Mousse au chocolat	Abricot	Tarte au citron

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
18 juillet 2022	19 juillet 2022	20 juillet 2022	21 juillet 2022	22 juillet 2022	23 juillet 2022	24 juillet 2022
Potage de légumes au lait Radis beurre Légumes farcies Riz pilaf . . Edam Kiwi	Potage de légumes en mirepoix Tomates mozzarella Omelette de pomme de terre Salade Fromage Prunes .	Potage de légumes Céleri rémoulade Langue de bœuf Piperade Semoule Mottin charentais Compote/glace	Crème de légumes Pâté de campagne Dos de cabillaud sauce aux moules Boullgour aux petits légumes Petits légumes a la crème Tomme noire Cerises	Potage de légumes Riz niçois Araignée de porc au jus Courgettes sautées Pommes sautées Crème mont blanc vanille .	Potage de légumes Concombres vinaigrette Andouillette sauce moutarde Pâte en gratin Navets braisés Fromage Yahourt Bio	Potage de légumes aux tomates Melon à l'Italienne Filet mignon de porc sauce forestière Gratin Dauphinois Haricots verts au jus Camembert Bio Tatin aux nectarines

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25 juillet 2022	26 juillet 2022	27 juillet 2022	28 juillet 2022	29 juillet 2022	30 juillet 2022	31 juillet 2022
Potage de légumes Salade piémontaise Colombo de poulet Légumes Colombo Purée Kiri Raisin	Potage de légumes en mirepoix Tomates bio vinaigrette Sauté de porc sauce dijonnaise Nouilles au beurre Fenouil braisé Yoghourt .	Crème de légumes Melon d'Espagne Paella . . Emmental Fraises au sucre	Potage du chef Radis beurre Aile de raie beurre noisette Pomme vapeur Côte de blette à la tomate Fromage blanc au coulis de fraises .	Potage de légumes au lait Saucisson Steak haché Frites Pois cassés Reblochon Salade de fruits frais	Potage de légumes Casolette d'écrevisses sauce Nantua Fondant de pintadeau farci aux pommes Assortiment de légumes du chef Gratin Dauphinois Faisselle Tarte au chocolat	Potage de légumes aux tomates Taboulé Magret de canard Petits pois Pommes duchesse Fromage Verrine aux fruits rouges

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