



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



Menus du mois de avril

LUNDI 27 mars 2023	MARDI 28 mars 2023	MERCREDI 29 mars 2023	JEUDI 30 mars 2023	VENDREDI 31 mars 2023	SAMEDI 1 avril 2023	DIMANCHE 2 avril 2023
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 Fondue sauce ketchup/ Coquelet Haricots verts au jus 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> <small>Cocote de légumes au boulgour/ Poisson frais vapeur</small> 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 Vérine chocolat/cornue

LUNDI 3 avril 2023	MARDI 4 avril 2023	MERCREDI 5 avril 2023	JEUDI 6 avril 2023	VENDREDI 7 avril 2023	SAMEDI 8 avril 2023	DIMANCHE 9 avril 2023
Potage de légumes Brocolis vinaigrette Rôti de porc Gratin Dauphinois Bio <small>Comptée de tomates et poivrons</small> Kiri Poire bio	Potage de légumes en mirepoix Concombre Bio Omelette au fromage Ratatouille Pommes sautées Compote Bio	Potage de légumes Salade verte au maïs Pâté de pommes de terre Endives béchamel <small>Fromage blanc bio au coulis de fruits</small>	Crème de légumes Poireaux Bio vinaigrette <small>Spaghetti bolognaise Bio / rôti de bœuf</small> Spaghetti à la tomate Choux-verts aux lardons Gouda Pommes Bio	Potage de légumes au lait <small>Lentilles corail Bio au chorizo</small> 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 Tartelette poire chocolat

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
10 avril 2023	11 avril 2023	12 avril 2023	13 avril 2023	14 avril 2023	15 avril 2023	16 avril 2023
Potage de légumes Tarte chèvre basilic Gigot d'agneau Pommes grenailles au thym Poêlée de cèpes Saint nectaire Cloche de Pâques	Potage de légumes en mirepoix Betteraves rouges bio vinaigrette Cuisse de poulet Pâtes Navets braisés Fromage Compote	Potage du chef Macédoine mayonnaise Sauté de porc. Haricots verts Pomme röstie Fromage. Tarte aux pommes	Crème de légumes Coleslaw Joue de bœuf Frites/ Pomme vapeur Choux fleurs au jus Fromage Yahourt	Potage de légumes au lait Taboulé Poisson du jour sauce aux moules Riz Epinard au beurre Fromage Banane	Potage de légumes Salade piémontaise Saucisse Petits pois Pâtes en gratin Fromage Crème au chocolat	Potage de légumes aux tomates Tête de veau Rôti de porc Label Rouge Gratin Dauphinois Fondue de poireaux Fromage Entremet aux fruits

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17 avril 2023	18 avril 2023	19 avril 2023	20 avril 2023	21 avril 2023	22 avril 2023	23 avril 2023
Saumon en Bellevue Potage de légumes Bio Steak Courgettes au jus Pomme vapeur Bio Yahourt bio aux poires	Potage de légumes en mirepoix Carottes râpées 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 blettes à la tomate 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