



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



Menus du mois de septembre-21

LUNDI 30 août 2021	MARDI 31 août 2021	MERCREDI 1 septembre 2021	JEUDI 2 septembre 2021	VENDREDI 3 septembre 2021	SAMEDI 4 septembre 2021	DIMANCHE 5 septembre 2021
Potage de légumes Salade de tête, pdt basilic Emincé de volaille Brocolis persillés Tagliatelle au fromage Fromage blanc Bio Raisin	Potage de légumes en mirepoix Tomates bio vinaigrette Omelette de pommes de terre Trio de légumes Munster Mousse au café	Potage du chef Radis bio Grillade de porc Lentilles Carottes sautées Pavé Corrèzien Bio Compote	Potage Macédoine mayonnaise Roti de bœuf Gratin Dauphinois Haricots verts Camembert Bio Ile flottante	Potage de légumes au lait Salade de riz Niçoise Bœuf Texan Gratin de courgette Bio Pomme rosti Fromage fondu Flan bio au chocolat	Potage de légumes Salade de pâtes Paupiettes de volaille Pomme vapeur Salade braisée Bleu Banane	Potage de légumes aux tomates Terrine de poisson Carré de porc Poêlée de légumes Gratin Dauphinois Saint Albray Gâteau aux fruits

LUNDI 6 septembre 2021	MARDI 7 septembre 2021	MERCREDI 8 septembre 2021	JEUDI 9 septembre 2021	VENDREDI 10 septembre 2021	SAMEDI 11 septembre 2021	DIMANCHE 12 septembre 2021
Potage de légumes Céleri bio rémoulade Pavé de lieu Riz Chou-fleur Comté Poire	Potage de légumes en mirepoix Pâté en croute Escalope de volaille sauce citron Haricots verts Pommes persillées Coulommiers Pommes	Potage de légumes Tomates bio vinaigrette Goulash de bœuf Pâtes bio Fond d'artichaud braisés Cantal bio du limousin Pot de crème bio à la vanille	Crème de légumes Salade de pépinette Rôti de porc bio Salsifis persillées Petits pois Fromage blanc bio au coulis de pêches	Potage de légumes au lait Salade verte au tomates et maïs Couscous de légumes Légumes pour couscous Brie Yaourt bio	Potage de légumes Salade de riz Filet de poisson frais sauce aux moules Gratin Provençal Pommes vapeur Cantal AOP Raisin	Potage de légumes aux tomates Asperges vinaigrette Salmi de pintade Carottes au jus Râpé de pommes de terre Saint Nectaire Bavarois mangue/fruits rouges

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
13 septembre 2021	14 septembre 2021	15 septembre 2021	16 septembre 2021	17 septembre 2021	18 septembre 2021	19 septembre 2021
Potage de légumes Terrine de poisson maison Steak Purée Jardinière de légumes Camembert Bio Mangue (sous réserve)	Potage de légumes en mirepoix Radis bio beurre Sauté de porc label rouge aux champignons Haricots verts Coquillettes Brie Flan nappé au caramel	Potage de légumes Salade de pdt bio au cervelas Fricassée de dinde provençale Choux fleurs persillés Riz Petit suisse sucré Mirabelle	Crème de légumes Salade composée Gratin de poisson Riz à paella Côtes de blettes Fromage de vache bio Gâteau au yahourt maison	Potage du chef Salade de lentilles à l'échalote Pommes de terre farcies Tomates farcies Camembert Fruit de saison bio	Potage de légumes Tomate monégasque Escalope de dinde Tagliatelle carbonara à la volaille Chèvre Compote	Potage de légumes aux tomates Terrine de campagne Dos de colin sauce Dieppoise Haricots verts Polenta Bresse bleu Tartelette amandine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20 septembre 2021	21 septembre 2021	22 septembre 2021	23 septembre 2021	24 septembre 2021	25 septembre 2021	26 septembre 2021
Potage de légumes Salade piémontaise Sauté de veau Carottes bio persillées Risotto champignon Yaourt Bio	Potage de légumes en mirepoix Concombre sauce Bulgare Filet de poisson provençale Torsades Brocolis sauce blanche Tome bio Salade de fruits exotiques	Potage de légumes Friand au fromage Bœuf bio braisé Petits pois carottes Boulgour Edam Pêches ou nectarines	Crème de légumes Salade d'endives aux noix Poulet label rouge Riz aux petits légumes Petits légumes Roquefort Tarte aux pommes	Potage de légumes au lait Tomates mozzarella Saucisse de Toulouse Lentilles Epinards Comté AOC Crème dessert bio au chocolat	Potage de légumes Terrine de légumes Noix de joue de bœuf Purée Tarte provençale Carré frais Fruit	Potage de légumes aux tomates Fromage de tête Jambonnette de pintadeau maison Haricots beurre Champignons persillés Mottin charentais Tartelette chocolat

La valeur nutritionnelle des plats est visible sur le site "<https://lepalaissurviennne.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