

Menus du mois de septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
2 septembre 2024	3 septembre 2024	4 septembre 2024	5 septembre 2024	6 septembre 2024	7 septembre 2024	8 septembre 2024
Potage	Potage de légumes en mirepoix	Potage du chef	Potage de légumes	Potage de légumes au lait	Potage de légumes	Potage de légumes aux tomates
Macédoine mayonnaise	Tomates bio vinaigrette	Radis bio	Céleri bio rémoulade	Salade Niçoise	Salade de pâtes	Terrine de poisson
Rôti de bœuf	Omelette de pommes de terre	Grillade de porc	Pavé de lieu	Bœuf Texan	Paupiettes de volaille	Carré de porc
Pommes rissolées	Pomme vapeur Bio	Lentilles	Riz	Gratin de courgette Bio	Pomme vapeur	Poêlée de légumes
Haricots verts	Trio de légumes	Carottes sautées	Chou-fleur	Pomme rosti	Salade braisée	Gratin Dauphinois
Coulommiers	.	Pavé Corrèzien Bio	Comté	Fromage fondu	Bleu	Saint Albray
Pommes	Mousse au café	Compote	Poire	Flan bio au chocolat	Banane	Gâteau aux fruits

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
9 septembre 2024	10 septembre 2024	11 septembre 2024	12 septembre 2024	13 septembre 2024	14 septembre 2024	15 septembre 2024
Potage de légumes	Potage de légumes en mirepoix	Potage de légumes	Crème de légumes	Potage de légumes au lait	Potage de légumes	Potage de légumes aux tomates
Salade de tête, pdt basilic	Pâté en croute	Tomates bio vinaigrette	Salade de pépinette	Salade verte au tomates et maïs	Salade de riz	Asperges vinaigrette
Sauté de porc	Escalope de volaille sauce citron	Goulash de bœuf	Rôti de porc bio	Couscous de légumes	Filet de poisson frais sauce aux moules	Salmi de pintade
Brocolis persillés	Haricots verts	Pâtes bio	Salsifis persillées	.	Gratin Provençal	Carottes au jus
Tagliatelle au fromage	Pommes persillées	Fond d'artichaud braisés	Petits pois	Légumes pour couscous	Pommes vapeur	Râpé de pommes de terre
Fromage blanc Bio	Coulommiers	Cantal bio du limousin	Fromage blanc bio au coulis de pêches	Brie	Cantal AOP	Saint Nectaire
.	Pommes	Pot de crème bio à la vanille	.	Yaourt bio	Raisin	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
-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

16 septembre 2024	17 septembre 2024	18 septembre 2024	19 septembre 2024	20 septembre 2024	21 septembre 2024	22 septembre 2024
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 Boulgour sauce tomate 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
23 septembre 2024	24 septembre 2024	25 septembre 2024	26 septembre 2024	27 septembre 2024	28 septembre 2024	29 septembre 2024
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