



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



### Menus du mois de Décembre

LUNDI 25 novembre 2024	MARDI 26 novembre 2024	MERCREDI 27 novembre 2024	JEUDI 28 novembre 2024	VENDREDI 29 novembre 2024	SAMEDI 30 novembre 2024	DIMANCHE 1 décembre 2024
Potage de légumes <small>Betteraves rouges bio vinaigrette</small>	Potage de légumes <small>Salade verte au chèvre chaud</small>	Potage de légumes <small>Champignons à la grecque maison</small>	Potage de légumes <small>Feuillette au fromage</small>	Œufs durs mayonnaise  Crème Dubarry	Potage de légumes  Crevette mayonnaise <small>Pintade Label Rouge sauce Normande</small>	Potage de légumes  Timbale de saumon
Saucisse de Toulouse  Purée	Rosbeef  Haricots verts au beurre	Poisson meunière  Spaghetti	Cuisse de poulet  Ratatouille	Côte de porc  .	Navets braisés <small>Pomme robe des champs crème d'ail</small>	Aiguillette de poulet  Clafoutis salé aux raisons
Carottes au jus  Cantal	Pommes Rösti  .	Céleri poêlé bio  Comté AOP	Riz  Petit suisse	Haricots rouges/ Courgettes  .	Bresse bleu <small>Salade de fruits frais maison</small>	Champignons de Paris sautés au beurre  .
Orange	Crème brûlée	Compote de pomme maison	.	Riz au lait		Muffin au chocolat

LUNDI 2 décembre 2024	MARDI 3 décembre 2024	MERCREDI 4 décembre 2024	JEUDI 5 décembre 2024	VENDREDI 6 décembre 2024	SAMEDI 7 décembre 2024	DIMANCHE 8 décembre 2024
Potage de légumes <small>Crêpe aux champignons</small>	Potage de légumes en mirepoix <small>Chèvre chaud aux amandes salade</small>	Potage du chef <small>Taboulé aux pois chiches</small>	Crème de légumes <small>Pâté en croute</small>	Tarte fine au thon maison <small>Potage de légumes au lait</small>	Potage de légumes <small>Galantine de volaille</small>	Potage de légumes aux tomates <small>Boudin blanc en brioche sauce madère</small>
Escalope de dinde  Pommes vapeur	Lasagne  .	Omelette de pommes de terre <small>Pomme de terre sautées</small>	Rosbeef  Petits pois	Poisson frais au citron  Épinards béchamel	Koulibiac de saumon  Riz	Sauté de veau <small>Pomme boulangère au jus de veau</small>
Flan de carottes  Mousse au chocolat	Petit moulé  Clémentine	Salade  .	Gratin dauphinois  Tome noire	Pâte au beurre  .	Carottes vapeur  Œuf au lait maison	Fond d'artichaud farci à la Bretonne <small>Biscuit roulé au chocolat maison</small>
.		Gervais à boire	Clémentines	Croisillon aux abricots	Ananas frais	Crème anglaise

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
9 décembre 2024	10 décembre 2024	11 décembre 2024	12 décembre 2024	13 décembre 2024	14 décembre 2024	15 décembre 2024
Potage de légumes Salade verte Beignet de poisson Riz à la tomate Gratin de choux Saint Morey kiwi	Potage de légumes en mirepoix Macédoine vinaigrette Poulet Duo de navets et carottes Râpé de pommes de terre maison Yahourt Bio	Potage de légumes Salade d'endives emmental Petit salé andouille Légumes du pot Lentilles Fromage blanc Bio au coulis de fruits	Crème de légumes Charcuterie Cuisse de canard Pommes gratinées/ Haricots verts Salade Pêches au sirop	Potage de légumes au lait Lentilles vinaigrette Cordon bleu Pâtes au jus Poelée forestière Mini cabrette Salade de fruits	Potage de légumes Croissant au jambon Pavé de langue Gnocchi Endives béchamel en gratin Camembert Orange	Potage de légumes aux tomates Cassolette de la mer maison Magret de canard à l'abricot Purée de patate douce Choux de Bruxelles Beaufort Petit beurre aux fruits

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16 décembre 2024	17 décembre 2024	18 décembre 2024	19 décembre 2024	20 décembre 2024	21 décembre 2024	22 décembre 2024
Potage de légumes Coleslaw Bœuf Bourguignon Frites/ Pommes vapeurs Petit pois Crème chocolat Bio	Potage de légumes en mirepoix Chou rouge vinaigrette Rôti de dinde sauce Forestière Carottes vichy Pommes Duchesse Coupe banane fromage blanc	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Saucisse Celeri braisé Gratin de pommes de terre et navets Compote de poires	Potage de légumes Carottes râpées Omelette de pommes de terre Salade Yahourt aromatisé 0	Potage de légumes au lait Macédoine mayonnaise Boudin blanc Parmentier de légumes Gratin de choux fleurs Fromage/Noix Clémentine	Potage de légumes Terrine de poisson maison Andouillette sauce moutarde Navets braisés Pâtes en gratin Camembert Tarte aux poires Bourdaloue	Potage de légumes aux tomates Galantine de volaille Filet mignon de porc sauce forestière Tatin de légumes Gratin Dauphinois Reblochon Entremet au chocolat

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



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



### Menus du mois de Decembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23 décembre 2024	24 décembre 2024	25 décembre 2024	26 décembre 2024	27 décembre 2024	28 décembre 2024	29 décembre 2024
Potage de légumes Betteraves rouges bio vinaigrette	Potage de légumes Carottes râpées	.	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Saucisse	Rôti de bœuf	Repas de Noel	Quiche lorraine	Cœur de palmier vinaigrette	Pomme de terre au cervelas	Tarte aux poireaux
Purée	Petits pois	.	Sauté de pintadeau	Côte de porc Label rouge	Côte d'agneau	Foie de veau persillé
Laitue braisée	Riz à la tomme	.	Haricots beurre au jus	Ecrasé de pomme de terre au mascarpone	Navets braisés	Gratin Dauphinois
Camembert	Bleu de Bresse	.	Gnocchi de pommes de terre	Côte de blettes	Spaghetti	Choux fleurs au jus
Orange	Yahourt Bio	.	Chaume	Mottin charentais	Riz au lait	Munster
		.	Poire	Compote	.	Tarte aux poires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30 décembre 2024	31 décembre 2024	1 janvier 2025	2 janvier 2025	3 janvier 2025	4 janvier 2025	5 janvier 2025
Potage de légumes	Potage de légumes	.	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Coleslaw	Macédoine mayonnaise	.	Croisillon emmental	Choux rouges vinaigrette	Salade Marco Polo	Terrine de chevreuil au madiran
Sauté de Canard	Filet de poisson vapeur	Repas du 1er janvier	Cuisse de poulet	Omelette au fromage	Sauté de porc	Pavé de lotte poêlé à l'huile d'olive
Pomme sautées	Epinard à la crème	.	Fond d'artichaud poêlé	Pates au jus	Choux de Bruxelles	Riz jaune
Ratatouille	Pomme vapeur	.	Semoule	Haricots verts au jus	Gratin de millet et patate douce	Courgettes sautées au beurre
Yahourt	Fromage	.	Comté AOP	Mimolette	Reblochon	Saint nectaire
.	Clémentine	.	Pomme	Ananas frais	Poire au sirop	Galette des rois

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