

CUISINE CENTRALE LIGNE DES BAMBOUS.

MENU DU LUNDI 30 MARS 2026 AU VENDREDI 03 AVRIL 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER				
ENTREES				
BROCOLI VINAIGRETTE <i>moutarde</i> BETTERAVES PERSILLÉES <i>moutarde</i> SALADE VERTE <i>moutarde</i>	FEUILLETÉ BRÈDE <i>gluten, lait, oeufs, soja, sulfites</i> SALADE COMPOSÉE SALADE VERTE AUX NOIX <i>fruits a coque, moutarde</i>	SALADE FAÇON NIÇOISE <i>moutarde, oeufs</i> SALADE VERTE <i>moutarde</i>	SALADE DE LENTILLES <i>moutarde</i> SALADE VERTE SURIMI <i>crustaces, gluten, moutarde, oeufs, poissons, soja, sulfites</i> TABOULÉ <i>gluten</i>	MACÉDOINE VINAIGRETTE <i>moutarde</i> SALADE VERTE DÉ EMMENTAL <i>lait, moutarde</i> DUO DE CHOUX AUX RAISINS <i>arachides, fruits a coque, moutarde, sesame</i>
PLATS PROTIDIQUES				
HAUT DE CUISSE POULET RÔTI AUX HERBES <i>soja</i> CARRY PORC CHOUCHOU SAUCE DE THON AUX GROS PIMENTS* <i>poissons</i>	CARI POULET AU POMME DE TERRE* CÔTE DE PORC GRILLÉE <i>soja</i> FILET DE DORADE AUX ÉPICES <i>moutarde, poissons</i>	CORDON BLEU DE DINDE <i>gluten, lait, soja</i> FILET DE POISSON BLANC PANÉ	FILET DE POULET FRAIS AU CURRY <i>celeri, gluten, lait, oeufs</i> BOEUF AU PAPRIKA* <i>gluten</i> DOS DE MERLU CITRONNÉ <i>poissons</i>	NUGGET'S VÉGÉTARIEN <i>gluten</i> PATE AUX OEUF DUR <i>gluten, oeufs</i>
ACCOMPAGNEMENTS				
RIZ LENTILLES DAUBE DE CAROTTES ROUGAIL TOMATE *	RIZ HARICOT COCO BLANC EPINARDS À LA CRÈME* <i>lait</i> SAUCE OIGNONS	FRITES	RIZ POIS DU CAP HARICOTS VERTS PERSILLÉS <i>lait</i> SAUCE CONCOMBRE	COQUILLETTE BIO AU FROMAGE * <i>gluten, lait</i> PIMENT LA PATE
DESSERTS				
COMPOTE BIO POMME YAOURT NATURE SUCRÉ <i>lait</i>	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ <i>lait</i> ORANGE BEIGNET POMME <i>fruits a coque, gluten, lait, oeufs, sesame, soja</i>	POIRE FROMAGE FRAIS CAMENBER <i>lait</i>	COMPOTE BIO KIWI YAOURT NATURE SUCRÉ <i>lait</i>	BANANE BONBON CRAVATE* <i>gluten</i> ORANGE