

CUISINE CENTRALE LIGNE DES BAMBOUS.
MENU DU LUNDI 20 AVRIL 2026 AU VENDREDI 24 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER				
ENTREES				
SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE CROÛTONS <i>moutarde</i>	SALADE VERTE <i>moutarde</i>	SALADE VERTE DÉ EMMENTAL <i>lait, moutarde</i>	SALADE VERTE <i>moutarde</i>
SALADE DE POMME DE TERRE CRUDITÉES <i>moutarde</i>	SALADE DE CONCOMBRE TOMATE <i>moutarde</i>	SALADE DE PÂTE AUX LÉGUMES <i>gluten, lait, moutarde, oeufs</i>	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE JAMBON DE VOLAILLE <i>moutarde</i>
DUO DE CHOUX <i>moutarde</i>	MACÉDOINE VINAIGRETTE <i>moutarde</i>		CRÊPE AU FROMAGE <i>gluten, lait, oeufs</i>	SALADE DE CHOU OLIVE <i>moutarde</i>
PLATS PROTIDIQUES				
SAUCISSE DE POULET GRILLÉE	CORDON BLEU DE DINDE <i>gluten, lait, soja</i>	PILON DE POULET À L'ORIENTALE*	CARI DE LÉGUMES PÉI	STEACK POULET SAUCE AUX POIVRES <i>celer, gluten, lait, oeufs, soja</i>
BOUCANE BRINGEL	FRICASSÉE DE LAPIN AUX OIGNONS <i>sulfites</i>	BROCHETTE DE POISSON PANÉ CITRONNÉ <i>gluten, poissons</i>	CARI D'OEUF MASSALE <i>moutarde, oeufs</i>	MERGUEZ DE POULET
CALAMARS À LA BASQUAISE <i>sulfites</i>	SAUCE THON GROS PIMENT <i>poissons</i>			BROCHETTE DE POISSON PANÉ CITRONNÉ <i>gluten, poissons</i>
ACCOMPAGNEMENTS				
RIZ	RIZ	GRATIN DAUPHINOIS <i>lait</i>	RIZ	TORSADE À L'HUILE <i>gluten</i>
RATATOUILLE	POIS DU CAP		LENTILLES	FRITES <i>gluten</i>
ROUGAIL TOMATE *	DAUBE DE LÉGUMES		SAUCE GROS PIMENT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS <i>lait</i>
	SAUCE GROS PIMENT			
DESSERTS				
FROMAGE FRAIS CAMENBER <i>lait</i>	ETOILE AUX AMANDES <i>fruits à coque, gluten, lait, oeufs</i>	RIZ AU LAIT	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ <i>lait</i>	ANANAS EN TRANCHES
YAOURT NATURE SUCRÉ <i>lait</i>	FROMAGE (EDAM)* <i>lait</i>	BANANE BIO	POMME	YAOURT NATURE SUCRÉ <i>lait</i>
CLÉMENTINES	POIRE		SALADE DE FRUIT FRAIS	COMPOTE BIO