

CUISINE CENTRALE LIGNE DES BAMBOUS.

MENU DU LUNDI 27 AVRIL 2026 AU VENDREDI 01 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER				
ENTREES				
<p>PATÉ DE VOLAILLE</p> <p>SALADE DE CAROTTE</p> <p>THON MAÏS / SALADE <i>moutarde, poissons</i></p>	<p>CÈLERIE RÉMOULADE <i>celeri, gluten, moutarde, oeufs</i></p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>SALADE VERTE DÉ EMMENTAL <i>lait, moutarde</i></p>	<p>FEUILLETÉ BRÈDE <i>gluten, lait, oeufs, soja, sulfites</i></p> <p>BETTERAVES PERSILLÉES <i>moutarde</i></p> <p>CONCOMBRE ET FETA <i>lait, moutarde</i></p>	<p>MACÉDOINE MAYONNAISE <i>moutarde, oeufs</i></p> <p>SALADE VERTE <i>moutarde</i></p>	
PLATS PROTIDIQUES				
<p>STEACK HACHÉ DE POULET <i>gluten, soja</i></p> <p>STEACK DE BOEUF À LA CRÉOLE</p> <p>POISSON PANÉ <i>gluten, poissons</i></p>	<p>PIZZA FROMAGE CHAMPIGNONS* <i>gluten, lait</i></p>	<p>SPAGHETTI SAUCE À LA CARBONARA (POULET)* <i>celeri, gluten, lait, oeufs</i></p> <p>SPAGHETTI SAUCE FAÇON BOLOGNAISE AU THON* <i>gluten, poissons</i></p>	<p>CORDON BLEU DE DINDE <i>gluten, lait, soja</i></p> <p>FILET DE POISSON BLANC PANÉ</p>	
ACCOMPAGNEMENTS				
<p>RIZ</p> <p>LENTILLES</p> <p>DAUBE DE BRINGEL</p> <p>ROUGAIL TOMATE *</p>	<p>STICK KETCHUP*</p> <p>FRITE / SALADE <i>moutarde</i></p>		<p>RIZ</p> <p>HARICOT COCO BLANC</p> <p>ROUGAIL TOMATE *</p>	
DESSERTS				
<p>ANANAS EN POT</p> <p>FROMAGE FRAIS CAMENBER <i>lait</i></p> <p>POMME</p>	<p>YAOURT ACTIVIA VANILLE <i>lait</i></p> <p>FROMAGE (EDAM)* <i>lait</i></p> <p>ORANGE</p>	<p>BONBON CRAVATE BIO</p>	<p>COCKTAIL DE FRUITS</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE <i>lait</i></p>	