



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



**Semaine du
12 au 18 juin
2017**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes bio râpées à l'échalote <small>(carottes BIO râpées, vinaigrette, échalotes, persil)</small>	Salade de pâtes carnaval <small>(pâtes, brunoise de légumes, vinaigrette, persil)</small>	Salade de tomates <small>(tomates, vinaigrette, persil)</small>	Concombre bio en vinaigrette <small>(concombre BIO, vinaigrette, ciboulette)</small>	Betteraves vinaigrette <small>(betteraves, échalotes, vinaigrette, persil)</small>
Roti de bœuf et ketchup	Mijoté de porc aux herbes <small>(sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, herbes de Provinces, roux)</small>	Chili con carne <small>(viande hachée de bœuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de bœuf, riz, maïs, haricots rouges)</small>	Normandin de veau à la crème <small>(steak de veau haché, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, roux)</small>	Beaufilet de hoki au citron <small>(beaufilet de hoki, échalotes, fumet de poisson, jus de citron, roux)</small>
Riz créole	Haricots verts bio	0	Petits pois cuisinés <small>(petits pois, oignons)</small>	Semoule bio au jus <small>(semoule BIO, bouillon de volaille, huile)</small>
Camembert	St paulin	Chantailou	Fromage blanc sucré	Vache qui rit
Compote bio	Yaourt aromatisé	Fruit bio	Gâteau aux pépites de chocolat <small>(huile, farine, levure, œufs, yaourt nature, sucre, chocolat)</small>	Fruit de saison