



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire



Scolaire

**Semaine du
13 au 19
mars 2017**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri bio à la crème (Céleri BIO, crème fraîche, persil)</p> <p>Dos de colin sauce citron (dos de colin, échalotes, fumet de poisson, jus de citron, crème fraîche, roux)</p> <p>végétarien: feuilleté au chèvre</p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Potage de légumes bio (mélange de légumes BIO, pommes de terre)</p> <p>Saucisse de volaille (saucisse de volaille, bouillon de volaille, roux)</p> <p>s/viande végétarien: quiche aux légumes</p> <p>Purée de carottes (purée de carottes, purée de pommes de terre, lait, noix de muscade)</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat (levure, farine, yaourt nature, œufs entier, huile, sucre, pépites de chocolat)</p>	<p>Macédoine mayonnaise (petits pois, haricots, verts, fèves, carottes, navets, mayonnaise, persil)</p> <p>Boulettes d'agneau aux poivrons (boulettes d'agneau, oignons, bouillon de volaille, poivrons, roux)</p> <p>s/viande: filet de colin sauce ciboulette</p> <p>Légumes couscous et semoule (pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, semoule couscous)</p> <p>Fondu carré</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Chou blanc bio au maïs (chou blanc BIO, maïs, vinaigrette, persil)</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>s/viande végétarien: boulettes de soja au curry</p> <p>Frites au four</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe (semoule couscous, tomates en cubes, oignons, huiles, purée de tomates, menthe, jus concentré de citron, persil, poivre)</p> <p>Jambon braisé sauce tomate (jambon braisé, concentré de tomates, roux, oignons, bouillon de volaille)</p> <p>s/porc s/viande: pavé de saumon à l'oseille végétarien: galette de soja à la provençale</p> <p>Haricots beurre persillés (haricots beurre, persil)</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison bio</p>