



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire



Scolaire

**Semaine du
20 au 26
mars 2017**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte à la mimolette	Salade de haricots verts (haricots verts, échalotes, vinaigrette, persil)	Betteraves cubes (betteraves, vinaigrette, persil)	Soupe au chou (chou vert, oignons, lardons, pommes de terre, bouillon de légumes) s/porc s/viande végétarien: chou vert, oignons, pommes de terre, bouillon de légumes	Salade coleslaw à l'indienne (chou blanc émincé, carottes râpées, mayonnaise, raisins secs, persil, curry)
Cordon bleu s/viande: poisson pané végétarien: quiche aux légumes	Sauté de bœuf à la portugaise (sauté de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, vin rouge, concentré de tomates, chorizo, roux, olives noires) s/ porc s/viande végétarien: galette de soja à l'emmental et épinards	Spaghettis (spaghettis, viande hachée de bœuf, oignons, concentré de tomate, bouillon de bœuf, persil)	Petit salé (petit salé, oignons, lentilles, carottes)	Pièce de poulet sauce Robert (pièce de poulet, oignons, bouillon de volaille, moutarde, roux)
Brocolis à la tomate (brocolis, lait, concentré de tomate, roux)	Pommes rosti	Bolognaise s/viande: spaghettis bolognaise de thon	s/porc s/viande saumonette sauce câpres végétarien: omelette au fromage	s/viande végétarien: crêpe au fromage
Rondelé	Yaourt nature sucré	Emmental râpé	aux lentilles	Purée de potiron (purée de potiron, purée de pommes de terre, lait, noix de muscade)
Nappé au caramel	Fruit de saison	Ananas à la grenadine (ananas, sirop de grenadine)	Fromage d'Auvergne Flognarde auvergnate aux pommes (pommes, farine, sucre, œufs, lait)	Edam Compote framboise