




CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 juin au 2 juillet 2017 	Salade de haricots verts ravigotés (haricots verts, échalotes, vinaigrette, persil)	Salade verte à la mimolette	 Carottes râpées vinaigrette et noix de coco (carottes râpées, noix de coco, vinaigrette, persil) 	Salade de pommes de terre Marco Polo (pommes de terre, surimi, poirvons, mayonnaise, persil)	Concombre ciboulette (concombre, vinaigrette, ciboulette)
	Sauté de bœuf façon tajine (sauté de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, pruneaux, abricots et raisins secs, miel, épices couscous, roux)	Dos de colin sauce homardine (dos de merlu, échalotes, bisque de homards, roux)	 Aiguillettes de dinde à la normande (aiguillettes de dinde, oignons, bouillon de volaille, cidre, pommes fruits, crème fraîche, roux) 	Paupiette de veau aux champignons (paupiette de veau, oignons, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, roux)	Rôti de porc à la dijonnaise (rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, roux, crème fraîche)
	Pommes rosti	Chou fleur persillé (chou fleur, persil)	 Semoule au jus (semoule, bouillon de volaille) 	Haricots beurre à l'échalote (haricots beurre, échalotes)	Purée de pommes de terre
	Chantaillou Fruit de saison	Yaourt nature sucré Donut's	 St Nectaire Cocktail de fruits au sirop 	Chanteneige Fruit de saison	Fromage de la ferme de Gennetay Flan nappé caramel