



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### Scolaire



**Semaine du  
27 mars au  
2 avril 2017**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1/2 pomelos et son sucre	Rillettes et son cornichon  s/porc s/viande végétarien: bouquet de chou fleur crème de cumin	<del>Céleri rémoulade  (céleri râpé, mayonnaise, persil)</del>	Carottes râpées vinaigrette  (carottes, échalotes, vinaigrette, persil)	Pizza au fromage
Beaufilet de hoki aux fruits de mer  (beaufilet de hoki, échalotes, fumet de poisson, fruits de mer, crème fraîche, roux)  végétarien: feuilleté au chèvre	Boulettes de bœuf aux épices  (boulettes de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, épices, couscous, roux)  s/viande végétarien: pizza au fromage	<del>Gratin d'œufs durs  (courgettes, pommes de terre, œufs durs, lait, roux, noix de muscade, emmental râpé)</del>	Sauté de porc aux olives  (sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, olives noires et vertes, crème fraîche, roux)  s/porc s/viande: filet de hoki aux olives végétarien: boulettes de soja aux olives	Blanquette de dinde  (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème fraîche, roux)  s/viande: pavé de saumon à l'oseille végétarien: galette de soja à l'oseille
Riz créole	Petits pois cuisinés  (petits pois, oignons, carottes)	<del>courgettes et pdt</del>	Tortis au beurre	Chou fleur persillé  (chou fleur, persil)
Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	<del>Petit beurre</del>	Camembert	Yaourt nature sucré
Banane	Fruit de saison	<del>Crème patissière aux fruits rouges  (crème patissière, mélange de fruits rouges)</del>	Purée de pêches	Fruit de saison