






CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire



Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 9 au 13 mars 2020 	Céleri bio rémoulade (céleri rave BIO, mayonnaise, persil)	Salade de riz, olives et maïs (Riz, olives, maïs, vinaigrette, persil)	 Accras de morue végétarien: salade de pommes de terre et tomates 	Betteraves bio vinaigrette (betteraves BIO, vinaigrette, persil)	Salade verte
	Rôti de porc sauce moutarde (Rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème fraîche, roux) s/porc s/viande: dos de colin sauce homardine végétarien : quenelle nature à la moutarde	Boulettes végétariennes sauce tomate basilic (boulettes végétariennes, oignons, concentré de tomates, basilic, roux)	 Gratin de chou fleur (chou fleur, jambon, lait, roux, emmental râpé) s/porc s/viande végétarien: gratin de chou fleur au tofu 	Escalope de poulet sauce crème (escalope de poulet, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, roux) s/viande vegetarien: œufs durs béchamel	Brandade (purée de pommes de terre, colin, échalotes, fumet de poisson, emmental râpé, persil)
	Lentilles cuisinées (lentilles, oignons, carottes)	Légumes couscous et semoule (pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, semoule couscous)	 au jambon 	Petits pois carottes bio (petits pois BIO, carottes BIO, oignons)	de poisson végétarien: parmentier végétarien aux lentilles
	Yaourt aromatisé	Bûchette de lait mélangé	 Chantailou 	Crème anglaise	Tomme noire
	Compote de fruits bio	Poire bio 	 Kiwi 	Gâteau à la noix de coco (farine, œufs, sucre, levure, yaourt nature, noix de coco, huile)	Flan chocolat 



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire



Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes verts (légumes verts, purée de pommes de terre, crème fraîche)	Carottes râpées à l'échalote (carottes râpées, échalotes, vinaigrette, persil)	Concombre à la crème (concombre, crème, ciboulette)	Chou blanc à la vinaigrette (chou blanc, vinaigrette, persil)	Taboulé à la menthe (semoule couscous, tomates, oignons, huiles végétales, purée de tomates, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)	
Tortis (tortis, lait, crème épaisse, bleu, tomates cubes, roux)	Cordon bleu S/viande végétarien: croq fromage	Tortillas au fromage (pommes de terre, œufs, emmental râpé, sel)	Filet de poisson meunière et citron végétarien: curry de pois chiches	Rôti de bœuf froid 0 s/viande : poisson mariné thym et huile d'olive végétarien : roulé végétal façon merguez	
sauce fromagère	Brocolis persillés (brocolis, huile, margarine, persil)	et pommes de terre	Riz créole	Courgettes sauce tomate (courgettes, concentré de tomates, roux)	
Emmental râpé	Vache qui rit	Brie	Mimolette	Fromage de chèvre	
Orange	Yaourt aromatisé local	Compote pomme fraise	Mousse au chocolat	Banane	

**Semaine du
16 au 20
mars 2020**






CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire



Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre vinaigrette <small>(concombre, vinaigrette, persil)</small>	Salade de blé carnaval <small>(blé, poivrons, maïs, vinaigrette, persil)</small>	Oeuf dur mimosa et son toast <small>(œufs durs mixés, mayonnaise, pain)</small>	Macédoine mayonnaise <small>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise, persil)</small>	Salade verte
	Filet de colin sauce armoricaine <small>(dos de colin, fumet de poisson, oignons, échalotes, concentré de tomates, crème fraîche, roux, persil, estragon)</small>	Haricots verts  <small>(haricots verts, oignons, viande hachée de bœuf, concentré de tomates, persil, bouillon de bœuf)</small>	Paupiette de veau sauce charcutière <small>(paupiette de veau, oignons, bouillon de volaille, moutarde, cornichons, concentré de tomates, roux)</small>	Nuggets de blé	Tartiflette <small>(pommes de terre, jambon, lait, oignons, crème fraîche, roux, fromage à raclette)</small>
	végétarien: pois chiches aux légumes couscous	s/viande végétarien: haricots verts sauce bolognaise végétale	s/viande: paupiette de poisson à la crème végétarien: tarte aux légumes		s/porc: tartiflette de jambon de dinde au fromage à raclette sans viande et végétarien: gratin de pommes de terre au fromage à raclette
	Semoule aux petits légumes <small>(semoule, huile, carottes, poireaux, céleri, navets, oignons)</small>	sauce bolognaise	Pommes noisette	Purée d'épinards <small>(épinards, pommes de terre, lait)</small>	au fromage à raclette
	Yaourt nature sucré	Carré de l'est	Vache qui rit	Gouda	-
	Pomme	Liégeois vanille	Poire	Banane	Compote de pommes et brisures de spéculoos

Semaine du 23 au 27 mars 2020



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

Scolaire



**Semaine du
30 mars au
3 avril 2020**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes <small>(carottes râpées, vinaigrette, ciboulette, persil)</small></p> <p>Poêlée de riz <small>(riz, émincé de dinde, poivrons, tomates, curry, persil, lait, roux)</small></p> <p>s/viande végétarien: poêlée de riz façon pondichéry au tofu</p> <p>façon Pondichéry</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Céleri à la crème <small>(céleri rapé, vinaigrette, crème fraîche, persil)</small></p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate <small>(steak haché de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, concentré de tomates, roux)</small></p> <p>s/vainde: beignets de calamar sauce mayonnaise végétarien: steak végé sauce tomate</p> <p>Petits pois cuisinés <small>(petits pois, oignons, carottes)</small></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat <small>(farine, huile, oeufs, yaourt nature, chocolat, sucre, levure)</small></p>	<p>Pâté de campagne et cornichons <small>sans porc : pâté de volaille sans viande et végétarien : œuf dur mayonnaise</small></p> <p>Dos de colin sauce normande <small>(dos de colin, échalotes, fumet de poisson, cidre, crème fraîche, roux, persil)</small></p> <p>végétarien: dahl de lentilles</p> <p>Carottes persillées <small>(carottes, huile, margarine, persil)</small></p> <p>Petit Cotentin nature</p> <p>Kiwi</p>	<p>Segments de pomelos</p> <p>Joue de porc sauce aux champignons <small>(joue de porc, oignons, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, roux)</small></p> <p>s/porc: blanquette de dinde s/viande végétarien : clafoutis tomate chèvre</p> <p>Pommes rosti</p> <p>Emmental</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de pâtes au maïs <small>(pates, maïs, vinaigrette, persil)</small></p> <p>Omelette</p> <p>Piperade de légumes <small>(poivrons rouges, poivrons verts, tomates, concentré de tomates, oignon, roux)</small></p> <p>Bûchette de lait mélangé</p> <p>Compote pomme banane</p>



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire



SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 6 au 10 avril 2020	Salade verte	Concombre bio vinaigrette <small>(concombre bio, vinaigrette, persil)</small>	Taboulé à la menthe <small>(semoule couscous, tomates en cubes, eau, oignons, huiles végétales (colza et olives), tomates concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</small>	Salade de tomates vinaigrette <small>(tomates, vinaigrette, persil)</small>	Haricots verts bio vinaigrette <small>(haricots verts BIO, vinaigrette, échalotes, persil)</small>
	Lasagnes aux <small>(oignons, courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomates, aubergines, sauce tomates pour pizza, poudre d'amandes, lait, roux, pâtes à lasagnes, emmental râpé)</small>	Saucisse fumée <small>s/porc: saucisse de volaille s/viande végétarien: saucisse végétale</small>	Mijoté de poulet au curry <small>(sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, curry, roux)</small>	Rôti de bœuf froid et son ketchup <small>s/viande : filet de poisson mariné thym et huile d'olive végétarien : poêlée de riz végétarien à la cantonaise</small>	Poisson pané et citron <small>végétarien: nuggets de blé</small>
	légumes à la provençale	Lentilles au jus <small>(lentilles, oignons, carottes)</small>	Ratatouille <small>(courgettes, aubergines, ail, tomates, poivrons, huile olive, oignons, concentré de tomates, roux)</small>	Carottes bio au beurre <small>(carottes BIO, huile, margarine, persil)</small>	Purée de panais <small>(purée de panais, purée de pommes de terre, lait, noix de muscade)</small>
	Yaourt nature sucré	Chantailou	Petit suisse sucré	Petit Trôo	Camembert bio
	Pomme bio	Liégeois caramel	Beignet pomme	Banane	Tarte au chocolat cuisinée par nos chefs <small>(fond de tarte, beurre, chocolat, crème liquide)</small>