

CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, persil)	Betteraves bio vinaigrette (betteraves BIO, vinaigrette, persil)	Céleri vinaigrette au fromage blanc (céleri râpé, vinaigrette au fromage blanc, persil)	Potage de légumes (mélange de légumes, pommes de terre, crème fraîche)	Salade de tomates et maïs (tomates, maïs, vinaigrette, persil)
Sauté de dinde au romarin (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, romarin, roux)	Gratin de pommes de terre à la muscade (pommes de terre, chou fleur, lait, roux, noix de muscade, emmental râpé)	Jambon sauce champignons (jambon, oignons, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, roux)	Dos de colin sauce paprika (dos de colin, échalotes, fumet de poisson, paprika, roux)	Boulettes de bœuf aux épices kebab (boulettes de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, épices kebab, roux)
s/viande végétarien: œufs durs béchamel		s/porc: jambon de dinde aux champignons s/viande végétarien: dhal de lentilles	végétarien: friand au fromage	s/viande végétarien: bouchées végétariennes épices kebab
Purée de potimarron Purée de potimarron et pdt, lait, noix de muscade)	et chou fleur sauce Mornay	Riz bio au curry (riz BIO, huile, margarine, curry)	Tortis bio (tortis BIO, huile, margarine)	Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots mange-tout, jeunes carottes, oignons, huile, margarine)
Camembert bio	Carré frais	Brie	Fromage de chèvre affiné local	Crème anglaise
Flan nappé caramel	Poire	Pomme	Banane bio	Gâteau maison à la noix de coco (farine, oeufs, sucre, levure, yaourt nature, noix de coco, huile)

**Semaine du
12 au 16
octobre
2020**



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine