



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (carottes râpées, chou blanc émincé, mayonnaise, persil)	Macédoine mayonnaise (petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise, persil)	Flan au fromage MAISON (lait, farine, oeufs, emmental, mimolette, noix de muscade)	0	Batavia locale et vinaigrette	
Filet de poulet au jus (filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, roux)	Rôti de bœuf sauce tomate s/viande VG: œufs durs	Beignets de poisson VG: nuggets de blé	0	Raviolis de légumes (allergènes : gluten, lait, céleri)	
s/viande VG: curry de pois chiche	Frites au four	Epinards à la béchamel (épinards, crème, lait, roux)	Féié	0	
Ratatouille (légumes grillés (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons) huile de tournesol, purée et concentré de tomates, huile d'olive, farine, ail, thym) Peut contenir du céleri	Chanteneige	Fromage blanc sucré	0	Mimolette	
Crème anglaise locale	Yaourt aromatisé	Poire Locale	0	Compote de pommes	
Gâteau au yaourt Maison (farine, huile, oeufs, yaourt nature, sucre, levure, vanille)					

**Semaine du
8 au 14
novembre
2021**



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine




CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Semaine du 15 au 21 novembre 2021</p>  <p>Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde</p> <p>Roux : huile de colza, farine</p>	<p>Betteraves bio locales vinaigrette</p> <p>(betteraves BIO locales, vinaigrette, persil)</p>	<p>Carottes râpées au surimi et vinaigrette au jus de citron</p> <p>(carottes locales râpées, surimi, vinaigrette au jus de citron, persil)</p> <p>VG : carottes râpées vinaigrette au citron</p>	<p>Potage potiron</p> <p>(potiron, purée de pdt, crème fraîche)</p> <p>s/potage: Salade de pâtes Marco Polo</p>	<p>Salade iceberg locale et vinaigrette</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule BIO</p> <p>(semoule couscous BIO, tomates, oignons, huiles végétales, tomates concentré, menthe, jus concentré de citron, persil, poivre)</p>
	<p>Poisson mariné huile d'olive et citron vert</p>	<p>Haut de cuisse de poulet huli huli</p> <p>(pilon de poulet, oignons, bouillon de volaille, jus d'ananas, ketchup, sauce soja, sucre, roux)</p> <p>s/viande VG: curry végétarien de patate douce</p>	<p>Sauté de porc au thym</p> <p>(sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, thym, roux)</p> <p>s/porc: sauté de dinde au thym s/viande VG: poêlée de carottes et lentilles</p>	<p>Lasagnes à la</p> <p>(pâtes, viande hachée de bœuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, roux, emmental râpé)</p> <p>s/viande VG: lasagnes aux lentilles</p>	<p>Nuggets de blé</p>
	<p>VG: tarte au fromage</p>				
	<p>Pommes vapeur locales</p>	<p>Riz nature BIO</p> <p>(riz BIO, huile, margarine)</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>(haricots verts, persil, huile, margarine)</p>	<p>Bolognaise Maison</p>	<p>Chou fleur béchamel</p> <p>(chou fleur, lait, roux)</p>
	<p>Petit Trôo de la laiterie de Montoire</p>	<p>Emmental</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Edam</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Ananas frais</p> <p>ou Compote pomme ananas</p>	<p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Compote pommes fraises</p>	<p>Banane BIO</p>	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Pour plus d'informations rdv sur www.api-restauration.com





CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

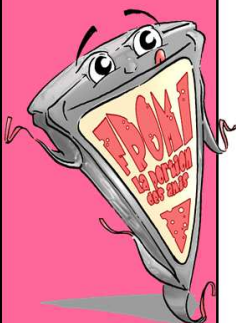
Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis longs au beurre	Salade iceberg locale	Chou blanc local au maïs (chou blanc émincé, maïs, vinaigrette, persil)	Pâté de campagne et son cornichon s/porc s/viande VG: salade Tex Mex	Potage de légumes (mélange de légumes, pommes de terre, crème fraîche) s/potage: macédoine mayonnaise
	Rôti de bœuf au jus s/viande VG: crêpe au fromage	Omelette au fromage 	Hachis Parmentier (boeuf haché, pommes de terre, oignons, concentré de tomates, lait, bouillon de boeuf, emmental râpé, persil) s/viande VG: Parmentier végétarien aux lentilles	Filet de poisson meunière et son citron VG: galette panée pois et légumes	Saucisse fumée s/porc: saucisse de volaille s/viande : poisson pané VG: saucisse VG
	Brocolis persillés (brocolis, huile, margarine, persil)	Pommes de terre locales persillées  (pommes de terre locales, huile, margarine, persil)		Carottes persillées (carottes, huile, margarine, persil)	Lentilles locales BIO au jus (lentilles locales BIO, oignons, carottes, bouillon de légumes)
	Buchette lait mélange	Yaourt nature sucré	Rondelé nature	Vache qui rit	Camembert
	Gâteau aux pépites de chocolat (farine, huile, oeufs, fromage blanc de Laiterie de Montoire, pépites de chocolat, sucre, levure)	Orange	Smoothie pêche (pêche au sirop)	Poire locale	Mousse au chocolat

**Semaine du
22 au 28
novembre
2021**



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Batavia locale et vinaigrette	Salade de blé carnaval (blé, poivrons, maïs, vinaigrette, persil)	Céleri local rémoulade (céleri local râpé, mayonnaise, persil)	Chou rouge local à la mimolette (chou rouge émincé local, mimolette, vinaigrette, persil)	Crêpe au fromage
	Brandade	Rôti de porc au romarin	Blanquette de dinde locale label certifié	Emincé de bœuf local au paprika	Boulettes tomate mozza sce provençale
	De poisson (pommes de terre, colin, lait, échalotes, fumet de poisson, emmental râpé, persil)	(rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, romarin, roux) <i>s/porc: rôti de dinde au romarin</i> <i>s/viande VG: pizza au fromage</i>	(sauté de dinde certifié, oignons, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème fraîche, roux) <i>s/viande VG: dahl de lentilles</i>	(émincé de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, paprika, roux) <i>s/viande VG: galette quinoa provençale</i>	(boulettes végétariennes, oignons, bouillon de légumes, poivrons, tomates cubes et concentré, roux)
	<i>VG: poêlée de fèves et pois chiche</i>	Petits pois cuisinés (petits pois, carottes, oignons, bouillon de volaille)	Riz créole	Tortis BIO locaux au beurre (tortis BIO local, huile, beurre)	Haricots verts persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)
	Gouda	Chantailou	Biscuit sablé	Emmental râpé BIO	Petits suisses sucrés
	Yaourt aromatisé	Kiwi	Crème dessert chocolat	Compote pomme banane	Pomme locale

**Semaine du
29
novembre
au 5
décembre
2021**



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

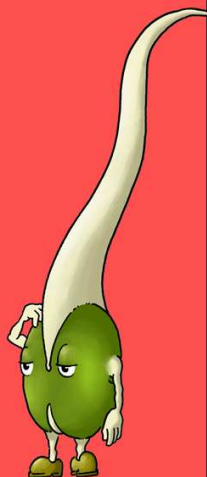
Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes locales râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, persil)	Betteraves locales BIO vinaigrette (betteraves BIO locales, vinaigrette, persil)	Salade verte locale mêlée	Potage poireaux pommes de terre (pommes de terre, poireaux, crème fraîche) s/potage: salade de riz	Céleri locale vinaigrette (céleri local râpé, vinaigrette, persil)
	Rôti de dinde au curry (rôti de dinde, oignons, bouillon de volaille, curry, roux)	Parmentier végétarien A la purée de potiron (purée de pdt, lentilles, emmental râpé, sauce tomate pour pizza, herbes de provence, huile d'olive, poudre d'amande)	Lasagnes A la bolognaise (pâtes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, roux, emmental râpé) s/viande VG: lasagnes aux légumes	Cordon bleu s/viande VG: croque fromage	Blanquette de poisson (colin, échalotes, fumet de poisson, crème fraîche, champignons, carottes, crème fraîche, roux) VG: œufs durs béchamel
	Haricots verts persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)			Jeunes carottes au beurre (jeunes carottes, huile, beurre, persil)	Pommes vapeur locales vapeur
	Petit cotentin nature	Camembert	Carré de l'est	Emmental	Bûche lait mélange
	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Banane BIO	Poire locale	Compote pomme fraise

Semaine du 6 au 12 décembre 2021



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes Marco Polo</p> <p>(pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil) végétarien: salade de pâtes tomates et maïs</p> <p>Beignets de poisson et citron</p> <p>VG: falafels et citron</p> <p>Purée de chou fleur</p> <p>(purée de chou fleur, pommes de terre, lait, noix de muscade)</p> <p>Brie</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carottes râpées locales vinaigrette</p> <p>(carottes râpées locales, vinaigrette, persil)</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>(rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème fraîche, roux)</p> <p>s/porc: rôti de dinde sauce dijonnaise s/viande végétarien: feuilleté aux légumes</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>(épinards, lait, roux)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>(mélange de légumes, pommes de terre, crème fraîche) s/potage: segments de pomelos</p> <p>Boulettes de bœuf aux épices couscous</p> <p>(boulettes de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, épices couscous, roux)</p> <p>s/viande VG: boulettes soja tomate</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>(pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, semoule couscous, huile)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Orange</p>	<p>Salade iceberg locale</p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Médaille de surimi sce cocktail</p> <p>VG: Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Aiguillette de volaille locale sce mousse de canard</p> <p>(aiguillette de volaille, oignons, bouillon de volaille, mousse de canard, crème fraîche, roux)</p> <p>s/viande : filet de saumon sauce homardine VG: gratin de légumes</p> <p>Pommes duchesse</p> <p>Clémentine</p> <p>Bûche au chocolat préparée par nos soins</p>

**Semaine du
13 au 19
décembre
2021**




Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine

CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pdt locales piémontaise (pommes de terre, jambon, tomates, cornichons, olives noires, mayonnaise, persil) s/porc s/viande VG: salade piémontaise s/viande	Betteraves locales vinaigrette (betteraves locales, vinaigrette, persil)	Macédoine mayonnaise (petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise, persil)	Chou rouge local à la mimolette (chou rouge émincé, mimolette, vinaigrette, persil)	Salade verte locale
	Boeuf (sauté de boeuf, oignons, carottes, roux, bouillon de boeuf) s/viande VG: galette boulgour pois chiche orientale	Riz cantonais	Saucisse de Strasbourg s/porc: saucisse de volaille s/viande VG: saucisse végé	Dos de colin sce homardine (dos de colin, échalotes, roux, bisque de homard, dés de tomates) VG: pizza au fromage	Cheeseburger S/viande VG: galette légumes et mozzarella
	Carottes (carottes, huile, margarine)	végétarien  (riz, petits pois, omelette, huile, margarine)	Flageolets	Pommes de terre persillées (pommes de terre, huile, margarine, persil)	Frites
	Petit trôo de la Laiterie de Montoire	Chanteneige	Tendre bleu	Camembert	Laitage
	Pomme locale	Yaourt aromatisé	Poire locale	Compote de fruits	Clémentines

**Semaine du
20 au 26
décembre
2021**



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine

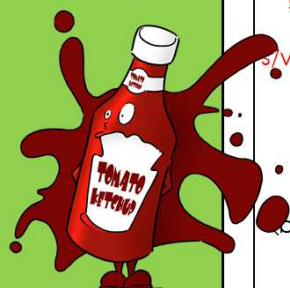
CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées locales (carottes râpées locales, vinaigrette, persil)	Salade iceberg locale	Segments de pomelos (céleri râpé local, mayonnaise, persil)	Taboulé oriental à la menthe (semoule couscous, tomates, oignons, huiles végétales, tomates concentré, menthe, jus de citron, persil, poivre)	Betteraves locales vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil)
	Sauté de porc aux olives (sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, olives vertes et noires, crème fraîche, roux)	Brandade	Blanquette de dinde	Tarte aux légumes (courgettes, poivrons rouges, aubergines grillées, farine, oeufs, crème fraîche, beurre, huile de colza, fromage, sel, persil, ail, poivre)	Poisson pané VG: nuggets de blé
	s/porc: émincé de dinde aux olives s/viande VG: curry de pois chiche	De poisson (pommes de terre, colin, lait, échalotes, fumet de poisson, emmental râpé, persil)	s/viande végétarien: galette panée épinards et emmental		
	Brocolis persillées (brocolis, huile, margarine, persil)	VG: parmentier aux lentilles	Beignets de chou fleur	Salade batavia locale	Purée de pdt
	Petits suisses sucrés	Petits moule AFH	Vache picon	Fromage blanc sucré	Fromage
	Eclair au chocolat	Banane	Yaourt aromatisé	Orange	Clémentines

**Semaine du
27 au
décembre
2021 au 2
janvier
2022**



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine