



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade coleslaw (carottes râpées, chou blanc émincé, mayonnaise, persil)	Œuf dur mayonnaise	Champignons à la crème (champignons, crème fraîche, ciboulette)	Flan au fromage (farine, sel, lait, levure, huile, oeuf, emmental, mimolette)	Salade verte
	Filet de poulet aux champignons (filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, roux)	Boulettes de porc à la dijonnaise (boulettes de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème fraîche, roux)	Chili con carne (oignons, bouillon de boeuf, égréné de boeuf, haricots rouges, mais, concentré de tomates)	Poisson pané et son citron végétarien: nuggets végé	Pâtes (pâtes, huile, margarine)
	s/viande: dos de colin sce champignons végétarien: galette boulgour oriental aux champignons	s/porc s/viande végétarien: boulettes végé à la dijonnaise	S/viande végétarien: chili sin carné		
	Frites	Ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons grillés, huile, concentré de tomates, huile d'olive, roux ail, thym)	Et son riz	Epinards à la crème (épinards, lait, crème, roux)	à la bolognaise de soja (Protéine de soja, oignons, concentré de tomates, persil)
	Buchette de lait mélangé	Petit suisse sucré	Emmental	Petit Cotentin AFH	Edam
	Yaourt aromatisé	Gateau au yaourt maison (farine, huile, oeufs, yaourt nature, sucre, levure, vanille)	Flan nappé caramel	Poire	Compote de fruits

**Semaine du
2 au 6
novembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

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
	Potage de potiron (potiron, pommes de terre, crème fraîche)	Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, persil)	Férié	Céleri rémoulade (céleri, mayonnaise, eprsil)	Taboulé (semoule couscous, tomates, oignons, huiles végétales, tomates concentré, menthe, sel, jus concentré de citron, persil, poivre)
	Poisson mariné au thym (Colin, huiles végétales, mélange aromatiques, huile d'olive, citron, farine)	Carbonade de bœuf (sauté de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, pain d'épices, roux)	Armistice	Curry de pois chiche (carottes, poireaux, céleri, navets, pois chiches, oignons, crème fraîche, lait, lait de coco, roux, curry)	Cordon bleu s/viande : poisson pané végétarien: croque fromage
	végétarien: Omelette nature	s/viande végétarien: friand au fromage			
	Pommes vapeur	Haricots verts persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)	0	Riz créole (riz, huile, margarine)	Chou fleur en béchamel (chou fleur, lait, roux)
	Petit Trôo	Brie	0	Chanteneige	Yaourt nature sucré
	Orange	Banane	0	Liégeois au chocolat	Pomme

**Semaine du
9 au 13
novembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

Vinaigrette : vinaigre de vin,
huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine





CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

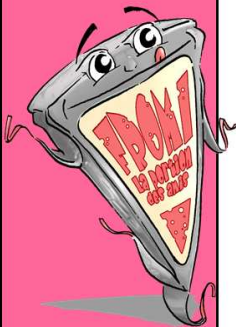
Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis au beurre	Potage de légumes <small>(mélange de légumes, pommes de terre, crème fraîche)</small>	Salade iceberg	Salade de blé carnaval <small>(blé, maïs, poivrons, vinaigrette, persil)</small>	Chou blanc au maïs <small>(chou blanc émincé, maïs, vinaigrette, persil)</small>
	Saucisse fumée <small>s/porc: saucisse de volaille s/viande végétarien: saucisse végé</small>	Rôti de bœuf sauce ketchup  <small>s/viande : dos de colin sauce aurore végétarien: œufs durs sce aurore</small>	Hachis parmentier <small>(boeuf haché, pommes de terre, oignons, concentré de tomates, lait, bouillon de boeuf, emmental râpé, persil)</small> <small>s/viande végétarien: parmentier végétarien</small>	Filet de poisson meunière <small>végétarien: galette pané pois et légumes</small>	Gratin de pâtes bio <small>(pâtes BIO, lait, mimolette, emmental, roux, emmental râpé)</small>
	Lentilles au jus <small>(lentilles, carottes, oignons)</small>	Carottes persillées  <small>(carottes, huile, margarine, persil)</small>	au bœuf	Brocolis persillés <small>(brocolis, huile, margarine, persil)</small>	aux 2 fromages
	Buchette de lait mélangé	Camembert BIO	Petit Beurre	Gouda	Yaourt nature sucré bio
	Clafoutis aux fruits <small>(fruits divers, oeufs, farine, sucre, beurre, lait)</small>	Crème dessert vanille	Smoothie pêche <small>(pêche au sirop, eau)</small>	Poire bio	Kiwi

**Semaine du
16 au 20
novembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

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 verte	Pâté en croûte et cornichon s/porc s/viande: salade de pâtes marcopollo végétarien: champignons à la crème	Céleri rémoulade (céleri râpé, mayonnaise, persil)	Chou rouge à la mimolette (chou rouge émincé, mimolette, vinaigrette, persil)	Crêpe aux champignons
Brandade (pommes de terre, colin, lait entier, échalotes, fumet de poisson, emmental râpé, persil) végétarien: parmentier végétarien	Steak haché de bœuf sauce tomate (steak haché de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, concentré de tomates, roux) s/viande: saumonette aux moules végétarien: galette quinoa provençale sce tomate	Omelette au fromage	Rôti de porc sauce au romarin (rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, romarin, crème fraîche, roux) s/porc: rôti de dinde sauce romarin s/viande végétarien: boulettes végé au romarin	Nuggets de blé et leur citron
De poisson	Petits pois (petits pois, oignons, carottes)	Pommes de terre rissolées	Tortis au beurre (tortis, huile, beurre)	Haricots verts persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)
Chantailou	Vache qui rit	Biscuit sablé	Emmental râpé	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé local	Orange	Crème dessert chocolat	Compote pomme/banane	Pomme

**Semaine du
23 au 27
novembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

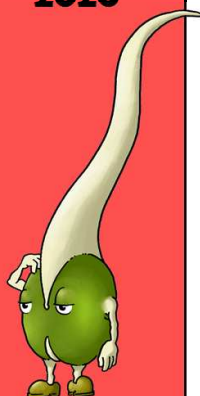
Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Beignets de chou fleur sauce crème	Carottes râpées à l'échalote (carottes râpées, vinaigrette, échalotes, persil)	Salade verte	Potage poireaux pommes de terre (poireaux, pommes de terre, crème fraîche)	Betteraves vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil)
	Galette jambon fromage s/porc s/viande végétarien: crêpe au fromage	Boulettes végétariennes à la tomate (boulettes végé, oignons, concentré de tomates, roux)	Lasagnes (pâtes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, roux, emmental râpé) s/viande végétarien: lasagnes aux légumes et lentilles	Nuggets de volaille s/viande : nuggets de poisson végétarien: nuggets de blé	Gratin de pommes de terre (pommes de terre, colin, cocktail de fruits de mer, lait, roux, emmental râpé) végétarien: gratin de pdt au fromage
	Salade verte	Purée de potiron (potiron, pommes de terre, crème fraîche)	à la bolognaise	Haricots beurre persillés (haricots beurre, huile, margarine, persil)	de la mer
	Coulommiers	Petit moulé nature	Carré de l'Est	Mimolette	Buchette de lait mélangé
	Far Breton (pruneaux, oeufs, farine, sucre, beurre, lait)	Yaourt aromatisé	Banane	Compote pomme fraise	Poire

**Semaine du
30
novembre
au 4
décembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

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>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>s/porc s/viande végétarien: salade marocaine</p> <p>Sauté de dinde à la crème</p> <p>(sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, roux)</p> <p>s/viande : Dos de colin à la crème végétarien: fricassée de soja à la crème</p> <p>Purée de céleri</p> <p>(céleri, pommes de terre, noix de muscade)</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Clémentines</p>	<p>Chou blanc à l'emmental</p> <p>(chou blanc émincé, emmental, vinaigrette, persil)</p> <p>Rôti de porc aux champignons</p> <p>(rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, champignons, roux)</p> <p>s/porc: rôti de dinde aux champignons s/viande végétarien: quiche aux poireaux</p> <p>Pommes rosti</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)</p> <p>Boulettes de boeuf aux épices</p> <p>(boulettes de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, épices, miel, concentré de tomates, roux)</p> <p>s/viande végétarien: boulettes végétariennes aux épices</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>(pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, semoule couscous)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes</p> <p>(mélange de légumes du soleil, concentré de tomates, lait, roux, tomates dés, pâtes à lasagnes, emmental râpé)</p> <p>aux légumes du soleil</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>(pommes de terre, jambon, tomates, œufs durs, cornichons, olives noires, mayonnaise, eprsil)</p> <p>s/porc s/viande végétarien: salade piémontaise sans viande</p> <p>Nuggets de poisson et son citron</p> <p>végétarien: nuggets de blé</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>(épinards, lait, roux)</p> <p>Edam</p> <p>kiwi bio</p>

**Semaine du
7 au 11
décembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien





Vinaigrette : vinaigre de vin,
huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine

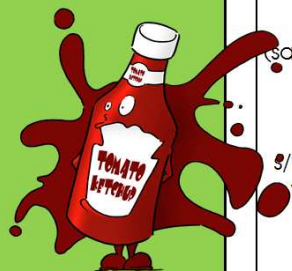
CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					NOEL
	Salade de pâtes au maïs (pâtes, maïs, vinaigrette, persil)	Betteraves vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil)	Macédoine mayonnaise (petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise, persil)	Radis et beurre	0
	Bœuf (sauté de bœuf, oignons, carottes, bouillon de bœuf, roux)	Riz cantonais  (riz, petits pois, omelette, huile, margarine, persil)	Saucisse de volaille	Steak haché de bœuf au paprika (steak haché de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, paprika, roux)	Menu de Noel
	s/viande: dos de colin sce citron végétarien: tarte au fromage	 	s/viande végétarien: saucisse végété	s/viande végétarien: feuilleté au chèvre	
	Carottes (carottes, huile, margarine)	végétarien 	Lentilles au jus (lentilles, oignons, carottes)	Haricots verts à l'huile d'olive (haricots verts, huile d'olives, persil)	0
	Petit Trôo	Chanteneige	Tendre Bleu	Camembert	0
	Pomme	Yaourt aux fruits	Compote de fruits	Poire	0

**Semaine du
14 au 18
décembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

Vinaigrette : vinaigre de vin,
huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

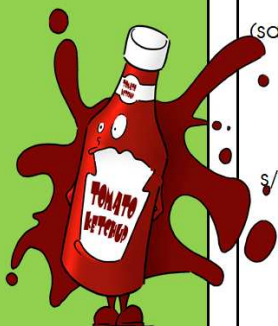
Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade coleslaw (carottes râpées, chou blanc émincé, mayonnaise, persil)	Salade verte	Céleri rémoulade (céleri râpé, mayonnaise, persil)	Taboulé oriental à la menthe (semoule couscous, tomates, oignons, huiles végétales, tomates concentré, menthe, sel, jus concentré de citron, persil, poivre)	Férié
	Sauté de porc à l'ananas (sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, ananas, crème fraîche, roux)	Brandade de poisson (pommes de terre, colin, lait, entier, échalotes, fumet de poisson, emmental râpé, persil)	Sauté de dinde à la crème (sauté de dinde, oignon, bouillon de volaille, crème, huile, farine)	Tarte aux légumes (farine, tomates, crème fraîche, aubergines, oignons, poivrons, courgettes, oeufs, fromage blanc, beurre, lait, huile de colza, sel, ail, basilic, huile d'olive)	Joyeux Noël
	s/viande végétarien: boulettes végé	végétarien: parmentier végétarien	s/porc s/viande végétarien: œufs durs béchamel		
	Brocolis persillés (brocolis, huile, margarine, persil)	0	Frites	Salade verte	0
	Suisses sucrés	Petit moulé ail et fines herbes	Vache picon	Fromage blanc sucré	0
	Eclair au chocolat	banane	Yaourt aromatisé	Orange	0

**Semaine du
21 au 24
décembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

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>Segments de pomelos</p>	<p>Salade verte et emmental</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>(betteraves, vinaigrette, persil)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>(carottes râpées, vinaigrette, persil)</p>	<p>Férié</p>
<p>Steak haché sauce tomate</p> <p>(steak haché de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, concentré de tomates, roux)</p> <p>s/viande végétarien: omelette nature</p>	<p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>s/porc: saucisse de volaille s/viande végétarien: saucisse végété</p>	<p>Blanquette de poisson</p> <p>(colin, échalotes, fumet de poisson, cocktail de fruits de mer, crème fraîche, roux)</p> <p>végétarien: curry de pois chiche</p>	<p>Nuggets de blé</p>	<p>Meilleurs vœux 2021 !</p>
<p>Coquillettes au beurre</p> <p>(coquillettes, huile, beurre)</p>	<p>Haricots beurre persillés</p> <p>(haricots beurre, huile, margarine, persil)</p>	<p>Riz pilaf</p> <p>(riz, oignons, huile, margarine)</p>	<p>Chou fleur persillé</p> <p>(chou fleur, huile, margarine, persil)</p>	<p>0</p>
<p>Brie</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p>	<p>Fondu carré</p>	<p>0</p>
<p>Clémentines</p>	<p>Compote pomme fraise</p>	<p>Pomme</p>	<p>Crème dessert vanille</p>	<p>0</p>

**Semaine du
28 au 31
décembre
2020**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

Vinaigrette : vinaigre de vin,
huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine