



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
0	0	0	0	Carottes locales râpées vinaigrette (carottes, vinaigrette, persil)	Salade de pommes de terre et maïs (pommes de terre, maïs, vinaigrette, persil)
0	0	0	0	Bolognaise de bœuf (égréné de bœuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de bœuf, persil)	Cordon bleu s/viande végétarien: croque fromage
0	0	0	0	Pâtes bio locales (pâtes, huile, margarine)	Haricots verts persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)
0	0	0	0	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire	Petit moulé
0	0	0	0	Mousse au chocolat	Fruit frais

**Semaine du
30 août au
3 septembre
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>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>(betteraves bio, vinaigrette, persil)</p>	<p>Melon</p>	<p>Batavia locale et vinaigrette</p>	<p>Taboulé à la menthe à la semoule bio</p> <p>(semoule couscous, tomates en cubes, eau, oignons en cubes, huiles végétales, purée de tomates concentrée, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</p>	<p>Tomates vinaigrette et maïs</p> <p>(tomates, maïs, vinaigrette, persil)</p>
	<p>Roti de bœuf et ketchup</p> <p>s/viande végétarien: omelette nature</p>	<p>Lasagnes aux</p>	<p>Chipolatas</p> <p>s/porc s/viande végétarien: roulé végétal façon merguez</p>	<p>Poisson pané</p> <p>végétarien: nuggets de blé</p>	<p>Poêlée de riz bio façon à la reine</p> <p>(riz bio, allumettes de dinde, champignons, bouillon de volaille, lait, roux)</p>
	<p>Petits pois et carottes</p> <p>(petits pois, carottes, oignons, bouillon de légumes)</p>	<p>Lentilles locales et légumes</p> <p>(lentilles, brunoise de légumes, oignons, concentré de tomates, bouillon de légumes, lait, roux, pâtes à lasagnes, emmental râpé)</p>	<p>Flageolets</p>	<p>Ratatouille</p> <p>(courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons grillés, huile, concentré de tomates, huile d'olive, sel, ail, thym)</p>	<p>aux allumettes de dinde</p> <p>s/viande végétarien: poêlée de riz et haricots rouges au curry</p>
	<p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat maison</p> <p>(farine de BLE, huile, oeufs, yaourt nature, chocolat, sucre, levure)</p>	<p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Vache picon</p> <p>Nectarine</p>	<p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Brie</p> <p>Prune</p>

Semaine du 6 au 10 septembre 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
-------	-------	----------	-------	----------

Semaine du 13 au 17 septembre 2021					
	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>(concombre, vinaigrette, persil)</p> <p>Colombo de poisson</p> <p>(colin, échalotes, fumet de poisson, épices colombo, roux)</p> <p>végétarien: colombo de pois chiches</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>(purée de brocolis et de pommes de terre, lait)</p> <p>Ptit Trôo de la laiterie de Montoire</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de haricots verts et thon au vinaigre balsamique</p> <p>(haricots verts, thon, vinaigrette au balsamique, persil)</p> <p>végétarien: salade de haricots verts</p> <p>Gratin de pâtes bio locales</p> <p>(pâtes bio, dés de jambon, lait, roux, emmental râpé)</p> <p>aux dés de jambon</p> <p>s/porc, s/viande végétarien: gratin de pâtes au fromage</p> <p>Cotentin</p> <p>Pomme</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>(tomates, vinaigrette, persil)</p> <p>Marmite de la mer</p> <p>(saumon, colin, cocktail de fruits de mer, échalotes, fumet de poisson, crème fraîche, roux)</p> <p>végétarien: poêlée de haricots verts et lentilles</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>(pommes de terre, huile, margarine)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>(carottes râpées, vinaigrette, persil)</p> <p>Boulettes de blé, tomate et mozzarella sauce tomate</p> <p>(protéines de blé, blé complet, oignon, mozzarella, concentré de tomate, semoule de blé, tomate, basilic, huile de tournesol, lait, fibre de bambou, farine, tomate séchée, sel, persil, paprika, purée d'ail, origan, herbes de Provence, piment de Cayenne)</p> <p>Riz bio</p> <p>(riz bio, huile, margarine)</p> <p>Chantaillou</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>s/porc s/viande végétarien: salade Tex Mex</p> <p>Filet de poulet à la crème</p> <p>(filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, roux)</p> <p>s.viande végétarien: œufs durs béchamel</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>(épinards, lait, roux)</p> <p>Edam</p> <p>Raisin</p>

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)	Betteraves vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil)	Concombre vinaigrette (concombre, vinaigrette, persil)	Salade de pommes de terre façon piémontaise (pdt, jambon, œufs durs, tomates, cornichons, olives noires, mayonnaise, persil) s/porc s/viande végétarien : salade piémontaise sans jambon	Radis longs et son beurre
	Rôti de porc s/porc : rôti de dinde s/viande végétarien: galette de quinoa à la provençale	Raviolis de bœuf s/viande végétarien: tortellinis au fromage	Sauté de volaille au miel (sauté de volaille, oignons, bouillon de volaille, miel, crème fraîche, roux)	Rôti de bœuf et son ketchup s/viande végétarien: croisillon Dubarry	Nuggets de blé et leur citron
	Lentilles locales au jus (lentilles, carottes, oignons, bouillon de légumes)	0	Semoule bio (semoule bio, huile)	Brocolis persillés (brocolis, huile, margarine, persil)	Carottes au beurre (carottes, huile, beurre)
	Bûche de lait mélangé	Emmental râpé	Chanteneige	Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf	Fondu carré
	Crème dessert vanille	Compote de fruits	Entremets vanille	Banane bio	Semoule au lait (semoule fine, lait, sucre)

**Semaine du
20 au 24
septembre
2021**



Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine

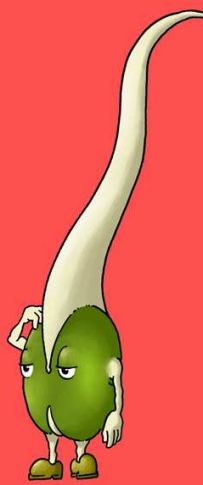


CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021  <p style="font-size: small; margin-top: 10px;">Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde</p> <p style="font-size: x-small; margin-top: 5px;">Roux : huile de colza, farine</p>	Salade de pâtes bio locales méridionale (pâtes, tomates, poivrons, basilic, vinaigrette)	Macédoine mayonnaise (petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise, persil)	Crêpe au fromage	Salade iceberg locale et vinaigrette	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive (tomates, vinaigrette à l'huile d'olive, persil)
	Saucisse fumée s/porc: saucisse de volaille s/viande végétarien: saucisse végétale	Omelette au fromage (omelette, emmental râpé)	Rôti de porc s/porc: roti de dinde s/viande végétarien: pané de blé, épinards et emmental	Brandade (pommes de terre, colin, lait, échalotes, fumet de poisson, emmental râpé, persil)	Pièce de poulet au jus (pièce de poulet, oignons, bouillon de volaille, roux)
	Haricots verts persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)	Pommes Rosti	Salsifis à la béchamel (salsifis, lait, roux)	de poisson végétarien: parmentier végétarien	s/viande végétarien: pizza au fromage
	Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est	Bûchette de lait mélangé	Edam	Chou fleur persillé (chou fleur, huile, margarine, persil)
	Poire	Prune	Mousse au chocolat	Compote pomme banane	Crème anglaise Gâteau au yaourt maison (farine, huile, oeufs, yaourt nature, sucre, levure)



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes du Mans et cornichon s/porc s/viande végétarien: carottes râpées vinaigrette Rôti de dinde au curry (rôti de dinde, oignons, bouillon de volaille, curry, roux) s/viande végétarien: curry de pois chiche Ratatouille (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, huile, concentré de tomates, sel, ail, thym) Chanteneige Pomme	Taboulé à la menthe à la semoule bio (semoule couscous, tomates, oignons, huiles végétales, tomates double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre) Tarte au fromage Salade verte Biscuit sablé Crème dessert chocolat	Salade coleslaw (chou blanc émincé, carottes râpées, mayonnaise, persil) Mijoté de poulet aux olives (sauté de poulet, oignons, bouillon de volaille, olives vertes et noires, crème fraîche, roux) s/viande végétarien: dahl de lentilles Purée de pommes de terre (purée de pommes de terre, lait, noix de muscade) Carré de Ligueuil Compote pommes poires	Concombre vinaigrette (concombre, vinaigrette, persil) Boulettes de porc à la dijonnaise (boulettes de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème épaisse, roux) s/porc s/viande végétarien: boulettes soja tomate basilic Pommes noisette Gouda Raisin	Radis longs et beurre Nuggets de poisson et citron végétarien: nuggets de blé Jeunes carottes persillées (jeunes carottes, huile, margarine, persil) Yaourt nature sucré Clafoutis aux cerises maison (cerises au sirop, oeufs, farine, sucre, beurre, lait)

**Semaine du
4 au 8
octobre
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
-------	-------	----------	-------	----------

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine

<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>(carottes râpées, vinaigrette, persil)</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette au fromage ail et fines herbes</p> <p>(betteraves BIO, vinaigrette, fromage ail et fines herbes, persil)</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>(céleri râpé, mayonnaise, persil)</p>	<p>Beignets de chou fleur</p>	<p>Salade de tomates et maïs</p> <p>(tomates, maïs, vinaigrette, persil)</p>
<p>Filet de poulet au camembert</p> <p>(filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, camembert, roux)</p> <p>s/viande végétarien: bolognaise de légumes et pois cassés</p>	<p>Parmentier</p>	<p>Jambon sauce champignons</p> <p>(jambon braisé, oignons, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, roux)</p> <p>s/porc: jambon de dinde aux champignons s/viande végétarien: omelette</p>	<p>Poisson mariné à l'huile d'olive et citron</p> <p>végétarien: sauce bolognaise de soja</p>	<p>Boulettes de bœuf aux épices kebab</p> <p>(boulettes de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, épices kebab, roux)</p> <p>s/viande végétarien: boulettes soja tomate basilic</p>
<p>Semoule bio</p> <p>(semoule bio, huile)</p>	<p>aux lentilles </p> <p>(purée de pommes de terre, lentilles, emmental râpé, saute tomate pour pizza, herbes de Provence, huile d'olive, sel, poivre, poudre d'amandes)</p>	<p>Riz bio créole</p> <p>(riz BIO, huile, margarine)</p>	<p>Tortis bio locales</p> <p>(tortis BIO, huile, margarine)</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>(pommes de terre, petits pois, haricots mange-tout, jeunes carottes, oignons, huile, margarine)</p>
<p>Camembert</p>	<p>Chantailou</p>	<p>Brie</p>	<p>Fromage de chèvre affiné local</p>	<p>Crème anglaise</p>
<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Poire</p>	<p>Pomme</p>	<p>Banane bio</p>	<p>Gâteau maison coco ananas fromage blanc</p> <p>(sucre, œufs, fromage blanc, farine, noix de coco, ananas au sirop)</p>



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

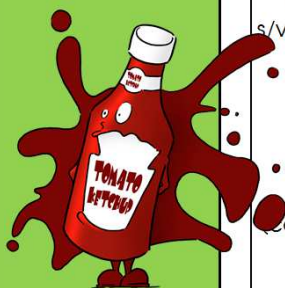
SCOLAIRE



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

<p>Céleri rémoulade</p> <p>(céleri râpé, mayonnaise, persil)</p>	<p>Saucisson à l'aïl</p> <p>s/porc s/viande végétarien : salade de pommes de terre ravigotée</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>(carottes râpées, vinaigrette, persil)</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>(potiron, pommes de terre, crème fraîche)</p>	<p>Salade iceberg locale et vinaigrette</p>
<p>Chipolatas</p> <p>s/porc: chipolatas de volaille s/viande végétarien: roulé végétal façon merguez</p>	<p>Pièce de poulet sauce basquaise</p> <p>(pièce de poulet, oignons, bouillon de volaille, concentré de tomates, dés de tomates, poivrons, roux)</p>	<p>Côte de porc grillée</p> <p>s/porc: cuisse de poulet rôtie s/viande végétarien: pané de blé, épinards et emmental</p>	<p>Nuggets de blé et citron</p> <p>végétarien: nuggets de blé</p>	<p>Lasagnes à la</p> <p>(pâtes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, roux, emmental râpé)</p>
<p>Coquillettes bio au beurre</p> <p>(coquillettes bio, huile, margarine)</p>	<p>Courgettes persillées</p> <p>(courgettes, huile, margarine, persil)</p>	<p>Pommes de terre au beurre</p> <p>(pdt, huile, beurre)</p>	<p>Haricots verts à l'huile d'olive</p> <p>(haricots beurre, huile d'olive et de colza, margarine)</p>	<p>bolognaise</p> <p>s/viande végétarien: lasagnes aux légumes et pois cassés</p>
<p>Carré frais</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p>	<p>Ptit Trôo de la laiterie de Montoire</p>	<p>Bûchette lait mélangé</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pomme</p>	<p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Raisin</p>	<p>Compote de pommes</p>

**Semaine du
18 au 22
octobre
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 25 au 29 octobre 2021</p>  <p>Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde</p> <p>Roux : huile de colza, farine</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>(betteraves bio, vinaigrette, persil)</p>	<p>Pâté forestier et son cornichon</p> <p>s/porc s/viande végétarien : poireaux vinaigrette</p>	<p>Salade de blé carnaval</p> <p>(blé, poivrons, maïs, vinaigrette, persil)</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise, persil)</p>	<p>Râpé de cervelle de carotte</p> <p>(carottes râpées, vinaigrette, persil)</p>
	<p>Blanquette de poisson</p> <p>(colin, échalotes, fumet de poisson, crème fraîche, champignons, carottes, roux)</p>	<p>Filet de poulet sauce paprika</p> <p>(filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, paprika, roux)</p>	<p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>s/porc: saucisse de volaille s/viande végétarien: saucisse végétarienne</p>	<p>Omelette aux herbes</p> <p>(omelette, ciboulette, lait)</p>	<p>Rôti de sorcière sauce sanguinolente</p> <p>(rôti de boeuf sauce ketchup)</p>
	<p>végétarien: dahl de lentilles</p>	<p>végétarien: curry de pois chiche</p>	<p>Gratin de chou fleur</p> <p>(chou fleur, lait, roux, emmental râpé)</p>	<p>Pommes Rosti</p>	<p>s/porc : rôti de dinde sauce ketchup s/viande végétarien : croque fromage sauce ketchup</p>
	<p>Riz bio créole</p> <p>(riz bio, huile, margarine)</p>	<p>Pennes bio</p> <p>(penne bio, huile, maragrine)</p>	<p>Brie</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Tête de courge qui s'est pris une patate</p> <p>(purée de potiron, pommes de terre, lait)</p>
	<p>Edam</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Fromage portion</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Fruit frais</p>	<p>Fruit frais</p>	<p>Mimolette guillotinée</p> <p>La gourmandise des zombies</p> <p>gâteau à l'orange (farine, huile, oeufs, yaourt nature, sucre, levure, arôme orange)</p>

CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er au 5 novembre 2021  <p>Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde</p> <p>Roux : huile de colza, farine</p>	Férié	Œuf dur mayonnaise Boulettes de porc à la dijonnaise (boulettes de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème épaisse, roux) s/poc s/viande végétarien : boulettes soja tomate basilic Jardinière de légumes Petit suisse sucré Fruit frais	Champignons à la crème (champignons, crème, ciboulette) Chili con carne (égréné de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, haricots rouges, maïs, concentré de tomates, riz, huile, margarine) s/viande végétarien : chili sin carne Emmental râpé Flan nappé caramel	Crêpe au fromage Poisson pané et son citron végétarien : nugettes de blé et leur citron Epinards et pommes de terre à la crème Cantafrais Fruit frais	Salade verte Pâtes (pâtes, huile, margarine) à la bolognaise végétale (protéines de soja, oignons, concentré de tomates, sel, basilic, persil) Edam Compote de fruits