



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, persil)	Macédoine vinaigrette au fromage blanc (petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, vinaigrette au fromage blanc, persil)	Concombre vinaigrette (concombre, vinaigrette, persil)	Tomates vinaigrette balsamique (tomates, vinaigrette au balsamique, persil)	Salade de blé carnaval (blé, maïs, poivrons, vinaigrette, persil)
	Sauté de dinde sauce champignons (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, roux)	Dos de colin sauce citron (dos de colin, échalotes, fumet de poisson, jus de citron, crème fraîche, roux)	Boulettes de bœuf sauce tomate (boulettes de bœufs, oignons, bouillon de bœuf, concentré de tomates, roux)	Hachis parmentier (bœuf haché, pommes de terre, carottes, oignons, concentré de tomates, lait, bouillon de bœuf, emmental râpé, persil)	Cordon bleu
	SV : filet de poisson sauce champignons VG : omelette sauce champignons	VG : dahl de lentilles	SV et VG : boulettes végétariennes sauce tomate	SV et VG : parmentier de lentilles à la purée de carottes	SV et VG : croque fromage
	Pâtes locales	Riz créole	Piperade de légumes (poivrons rouges, poivrons verts, tomates, concentré de tomates, oignons)	à la purée de carottes	Haricots verts
	Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Chanteneige	Chantaillou	Gouda	Petit moulé
	Yaourt aromatisé local	Pêche	Semoule au lait maison (semoule fine, lait, sucre, arôme vanille)	Crème dessert vanille	Banane

**Semaine du
2 au 6
septembre
2019**



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
Semaine du 9 au 13 septembre 2019 SP = sans porc SV = sans viande VG = végétarien Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde Roux : huile de colza, farine	Betteraves vinaigrette (betteraves, échalotes, vinaigrette, persil) Roti de bœuf et ketchup SV : filet de colin sauce citron VG : Pâtes à la provençale Petits pois (petits pois, carottes, oignons) Crème anglaise Gâteau au chocolat maison (œufs, farine, levure, sucre, huile, yaourt nature, chocolat)	Melon Steak haché de veau sauce paprika (steak de veau, oignons, bouillon de volaille, paprika, roux) SV et VG : lasagnes aux légumes et lentilles Lentilles au jus (lentilles, oignons, carottes) Camembert Compote de pommes	Salade mêlée locale et vinaigrette Chipolatas SP : saucisse de volaille SV et VG : poêlée de légumes et pommes de terre Flageolets (flageolets, carottes, oignons) Vache picon Pêche	Taboulé à la menthe (semoule couscous, tomates, oignons, huiles, purée de tomates, menthe, jus concentré de citron, persil, poivre) Poisson pané VG : nuggets de blé Courgettes béchamel (courgettes, lait, roux) Mimolette Flan nappé caramel	Pastèque Poêlée de riz façon à la reine aux allumettes de dinde SV : Poêlée de riz au poisson VG : Poêlée de riz façon risotto aux légumes Brie Nectarine



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

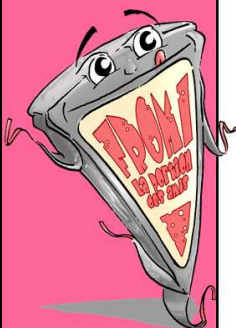
Menus restaurant scolaire

Scolaire



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre bulgare (concombre, fromage blanc, ciboulette)	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique (haricots verts, échalotes, vinaigrette au balsamique, persil)	Tomates vinaigrette (tomates, vinaigrette, persil)	Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, échalotes, vinaigrette, persil)	Pâté de campagne et son cornichon
Filet de poisson meunière et citron	Gratin de pâtes  (pâtes, jambon, lait, roux, emmental râpé)	Marmite de la mer (poisson blanc, échalotes, fumet de poisson, cocktail de fruits de mer, crème fraîche, roux)	Boulettes végétariennes (boulettes végétariennes, oignons, concentré de tomates, roux)	Filet de poulet à la crème (filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, roux)
VG : curry de pois chiches		VG : omelette		SV : saumon sauce hollandaise VG : flan de pommes de terre et épinards
Purée de brocolis et pommes de terre (pommes de terre, brocolis, lait, noix de muscade)	aux dés de jambon  SP : gratin de pâtes au poulet SV et VG : gratin de pâtes et chou fleur	Pommes de terre quartiers	Riz aux petits légumes (riz, carottes, poireaux, céleri, navets, oignons, huile margarine)	Epinards béchamel (épinards, lait, roux)
Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Fraidou	Petit Beurre	Chantaillou	Edam
Yaourt aromatisé	Pomme	Eclair chocolat	Compote de pomme fraise	Poire (semoule fine, lait, vanille), sucre

**Semaine du
16 au 20
septembre
2019**



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
Betteraves vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil) Raviolis de bœuf SV et VG : tortellinis au fromage 0 Emmental râpé Nectarine	Radis et beurre Dos de colin sauce homardine (dos de colin, échalotes, fumet de poisson, bisque de homard, dés de tomates, roux) VG : riz cantonnais au tofu Carottes bio au beurre Fondu carré bio Liégeois chocolat	Concombre vinaigrette (concombre, vinaigrette, ciboulette) Sauté de volaille façon kebab (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, épices kebab, roux) SV et VG : quenelles natures sauce nantua Semoule aux petits légumes (semoule, carottes, poireaux, céleri, navets, oignons) Chanteneige Smoothie à la pêche	Salade de pdt façon piémontaise (pommes de terre, tomates, jambon, œufs durs, cornichons, olives noires, mayonnaise, persil) SP/SV/VG : salade de pommes de terre et tomates Rôti de bœuf et son ketchup SV et VG : omelette et son ketchup Haricots verts bio persillés (haricots verts, huile, margarine, persil) Yaourt aromatisé Banane bio	Carottes et chou râpés à la vinaigrette au fromage blanc (carottes râpées, chou blanc émincé, vinaigrette au fromage blanc, persil) Boulettes de porc sauce dijonnaise (boulettes de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème fraîche, roux) SP : boulettes de dinde sauce dijonnaise SV et VG : clafoutis tomate chèvre Lentilles au jus (lentilles, oignons, carottes) Tomme noire Flan nappé caramel

**Semaine du
23 au 27
septembre
2019**



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

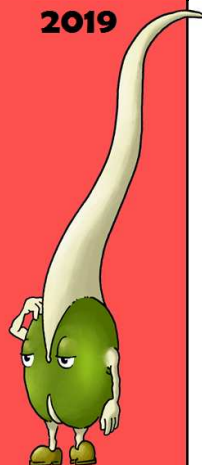
Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pâtes méridionale à la vinaigrette (pâtes, poivrons, thon, olives noires, tomates, vinaigrette, persil) VG : salade de pâtes, tomates et olives Saucisse de Strasbourg SP : saucisse de volaille SV et VG : quenelle nature à la crème Brocolis à la tomate (brocolis, concentré de tomates, roux) Petit moulé ail et fines herbes Pomme	Macédoine vinaigrette (petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, vinaigrette, persil) Paupiette de veau sauce champignons (paupiette de veau, oignons, bouillon de volaille, champignons, roux) SV : paupiette de poisson sauce champignons VG : œufs durs sauce champignons Pommes Rosti Carré de l'Est Poire	Crêpe au fromage Rôti de porc sauce normande (rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, cidre, pommes fruits, crème fraîche, roux) SP : rôti de dinde sauce normande SV et VG : nuggets de blé Purée de céleri et pommes de terre (céleri, pommes de terre, lait, noix de muscade) Bûchette de lait mélangé Mousse au chocolat	Salade mêlée locale et vinaigrette Brandade (échalotes, colin, persil, fumet de poisson, pommes de terre, lait, emmental râpé) de poisson VG : parmentier de lentilles Edam Compote de pommes banane	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive (tomates, vinaigrette à l'huile d'olive, persil) Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence (haut de cuisse, oignons, bouillon de volaille, roux, herbes de Provence) SV : filet de colin aux herbes de Provence VG : couscous végétarien aux pois chiches Jeunes carottes persillées Crème anglaise Gâteau au yaourt maison (œufs, farine, huile, levure, yaourt nature, sucre, arôme vanille)

**Semaine du
30 au 4
octobre
2019**



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
	Charcuterie maison	Taboulé à la menthe (semoule couscous, tomates, oignons, huile, purée de tomates, menthe, sel, jus concentré de citron, persil)	Chou blanc et carottes râpés à la vinaigrette au fromage blanc (chou blanc émincé, carottes râpées, vinaigrette au fromage blanc, persil)	Haricots verts à la vinaigrette à l'échalote (haricots verts, échalotes, vinaigrette, persil)	Radis et beurre
	SP : paté de volaille SV et VG : œuf dur mayonnaise				
	Rôti de veau à l'ancienne	Tarte aux épinards (fond, épinards, Selles sur Cher, œufs, lait)	Mijoté de poulet (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, roux)	Rôti de porc sauce colombo (rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, épices colombo, roux)	Nuggets de poisson et citron
	(rôti de veau, oignons, bouillon de volaille, moutarde à l'ancienne, crème fraîche, roux)				
	SV : filet de poisson sauce citron VG : cocos blancs à la provençale			SP : rôti de dinde sauce colombo SV et VG : omelette	VG : nuggets de blé et citron
	Haricots beurre persillés (haricots beurre, huile, margarine, persil)	et au Selles sur Cher maison	Purée de pommes de terre SV et VG : lasagnes aux légumes	Frites au four	Riz blanc
	Chanteneige	Salade verte	Carré de Ligueuil	Gouda	Yaourt nature sucré
	Pomme	Yaourt aromatisé	Compote de pommes poires	Raisin	Tarte aux pommes façon tatin maison (fond de tarte, pommes, caramel, sucre)

**Semaine du
7 au 11
octobre
2019**



SP = sans porc
SV = sans viande
VG = végétarien

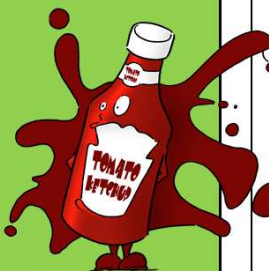
Vinaigrette : vinaigre de vin,
huile de colza, moutarde

Roux : huile de colza, farine

CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 octobre 2019  SP = sans porc SV = sans viande VG = végétarien Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde Roux : huile de colza, farine	Salade de tomates et maïs (tomates, maïs, vinaigrette, persil) Sauté de dinde à la hongroise (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, paprika, roux) SV : mijoté de la mer à la hongroise VG : mijoté de pois cassés à la hongroise Purée de potimarron (potimarron, pommes de terre, lait, noix de muscade) Camembert bio Flan nappé caramel	Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, persil) Gratin de pommes de terre (pommes de terre, jambon, béchamel, moutarde à l'ancienne, emmental râpé) Lorrain à l'ancienne SP : gratin de PDT à la volaille SV et VG : gratin de brocolis et PDT Carré frais Poire	Céleri vinaigrette au fromage blanc (céleri râpé, vinaigrette au fromage blanc, persil) Rôti de porc aux champignons (rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, champignons, roux) SP et SV : blanquette de poisson VG : dahl de lentilles Riz créole bio Brie Fruit frais	Betteraves vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil) Dos de colin sauce Dugléré (dos de colin, échalotes, fumet de poisson, dés de tomates, crème fraîche, roux) Tortis bio VG : tortellinis au fromage Fromage local de Romorantin Banane bio	Potage de légumes (mélange de légumes, pommes de terre) Boulettes de bœuf bio (boulettes de bœuf BIO, oignons, bouillon de bœuf, roux) SV : cubes de poisson sauce tomate VG : boulettes végétariennes sauce tomate Printanière de légumes (pommes de terre, pois, haricots mange-tout, jeunes carottes, oignons, huile, margarine) Crème anglaise Gâteau maison à la noix de coco (farine, oeufs, sucre, levure, yaourt nature, noix de coco, huile)

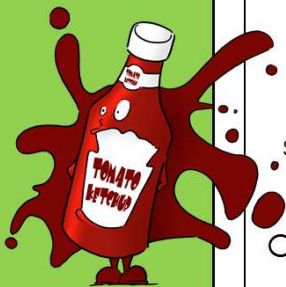


CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 octobre 2019  SP = sans porc SV = sans viande VG = végétarien Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde Roux : huile de colza, farine	Céleri vinaigrette au fromage blanc (céleri râpé, vinaigrette au fromage blanc, persil) Chipolatas SP : saucisse de volaille SV et VG : quenelles natures sauce champignons Coquillettes au beurre Chantaillou Mousse au chocolat	Pâté de foie et cornichons SP et VG : rillettes de thon VG : œuf dur mayonnaise Pièce de poulet sauce basquaise (pièce de poulet, oignons, bouillon de volaille, concentré de tomates, dés de tomates, poivrons, roux) Courgettes persillées (courgettes, huile, margarine, persil) SV et VG : chili sin carne et riz Yaourt nature sucré Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, persil) Côte de porc grillée (côte de porc, bouillon de volaille, roux) SP : escalope de volaille grillée SV et VG : clafoutis brocolis chèvre Pommes de terre au beurre Camembert Yaourt aux fruits	Potage de potiron (potiron, pommes de terre) Poisson pané et citron VG : nuggets de blé et citron Haricots beurre à l'huile d'olive (haricots beurre, huile d'olive, margarine) Ptit Trôo de la laiterie de Montoire Fruit frais	Salade mêlée locale et vinaigrette Lasagnes à la (pâtes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, huile, farine, emmental râpé) bolognaise maison SV et VG : lasagnes aux légumes Tomme blanche Compote de pommes



CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

Menus restaurant scolaire

SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 octobre au 1 novembre 2019  SP = sans porc SV = sans viande VG = végétarien Vinaigrette : vinaigre de vin, huile de colza, moutarde Roux : huile de colza, farine	Betteraves vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil) Marmite de poisson (dos de colin, échalotes, fumet de poisson, fruits de mer, crème fraîche, roux) VG : curry de courgettes et pois chiches Riz créole Edam Fruit frais	Salade verte à l'emmental Roti de bœuf sauce ketchup SV et VG : poêlée de haricots verts et tofu et crème au curcuma Pommes Rosti Fromage portion Flan chocolat	Salade de blé carnaval (blé, poivrons, maïs, huile, vinaigre, moutarde, persil) Saucisse de Strasbourg SP et SV : filet de colin à l'aneth VG : pommes de terre au thym Gratin de chou fleur (chou fleur, lait, roux, emmental râpé) Bûchette de lait mélangé Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, persil) Filet de poulet façon Halloween (filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, curcuma, paprika, roux) SV et VG : omelette Purée de potiron et pommes de terre (potiron, pommes de terre, lait) Mimolette Gâteau à l'orange (fond de tarte, beurre, sucre, jus d'orange, œufs)	Férié 0 0 0 0