



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire



### Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Semaine 11 du 12 au 18 mars 2018</b></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette (carottes râpées, vinaigrette, échalotes, persil)</p> <p>Filet de poulet aux épices kebab (filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, épices kebab, huile, farine)</p> <p>s/viande: dos de merlu aux agrumes végétarien: boulettes végétariennes aux agrumes</p> <p>Tortis au beurre (tortis, huile, beurre)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise (œufs durs, mayonnaise)</p> <p>Sauté de porc au curry (sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, curry, huile, farine)</p> <p>s/porc: paupiette de veau au poivre s/viande végétarien: tarte aux poireaux</p> <p>Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots mange-tout, jeunes carottes, oignons, huile, margarine)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette (betteraves, vinaigrette, persil)</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>s/porc: cuisse de poulet au curry s/viande végétarien: friand au fromage</p> <p>Flageolets aux oignons (flageolets, oignons)</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Beaufilet de hoki sauce Dugléré (beaufilet de hoki, échalotes, fumet de poisson, dés de tomates, crème fraîche, huile, farine)</p> <p>végétarien: œufs durs gratinés</p> <p>Chou fleur persillé (chou fleur, huile, margarine, persil)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis (purée de carottes, lentilles, pommes de terre, lait, emmental râpé, sauce tomate pour pizza, herbes de provence, huile d'olive, poudre d'amande)</p> <p>Parmentier végétarien</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote pomme/banane</p>



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire



### Scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Semaine 12 du 19 au 25 mars 2018</b></p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise, persil)</p>	<p>Potage de légumes bio</p> <p>(mélange de légumes BIO, pommes de terre)</p>	<p>Radis au beurre</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>(concombre, vinaigrette, persil)</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe</p> <p>(semoule couscous, tomates en cubes, oignons en cubes, huiles, purée de tomates double concentré, menthe, jus concentré de citron, persil)</p>
	<p>Dos de colin sauce citron</p> <p>(Dos de colin, échalotes, fumet de poisson, jus de citron, crème fraîche, huile, farine)</p>	<p>Sauté de dinde façon tajine</p> <p>(sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, épices couscous, miel, abricots secs, pruneaux secs, raisins secs, huile, farine)</p>	<p>Cassolette de moules</p> <p>(moules, échalotes, fumet de poisson, brunoise de légumes, huile, farine, crème fraîche)</p>	<p>Roti de bœuf BIO sauce ketchup</p>	<p>Jambon braisé sauce forestière</p> <p>(jambon braisé, oignons, bouillon de volaille, champignons, huile, farine, crème fraîche)</p>
	<p>végétarien: galette végétarienne à la crème</p>	<p>s/viande végétarien: omelette au fromage</p>	<p>végétarien: pizza au fromage</p>	<p>s/viande végétarien: crêpe aux champignons</p>	<p>s/porc s/viande végétarien: gratin de courgettes végétarien</p>
	<p>Riz créole</p> <p>(riz, huile, margarine)</p>	<p>Carottes BIO Vichy</p> <p>(carottes BIO, huile, margarine)</p>	<p>Pommes de terre quartiers</p> <p>(pommes de terre, huile, margarine)</p>	<p>Frites au four</p>	<p>Haricots beurre persillés</p> <p>(haricots beurre, huile, margarine, persil)</p>
	<p>Tomme noire</p>	<p>Crème anglaise</p>	<p>Petit Beurre</p>	<p>Buche de lait mélangé</p>	<p>Carré de l'est</p>
	<p>Fruit de saison bio</p>	<p>Gateau au yaourt Maison</p> <p>(huile, farine, levure, œufs, yaourt nature, sucre, arôme vanille)</p>	<p>Crème patissière aux fruits rouges</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### Scolaire



**Semaine 13  
du 26 au 31  
mars 2018**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte à l'emmental	Salade de haricots verts  (haricots verts, tomates, vinaigrette, échalotes, persil)	1/2 pomelos et son sucre	Salade coleslaw  (carottes râpées, chou blanc émincé, mayonnaise, persil)	Salade piémontaise  (pommes de terre, jambon, tomates, œufs durs, cornichons, olives noires, mayonnaise, persil)  sans porc/ sans viande / végétarien : salade de pdt aux œufs durs
Boulettes de porc au cidre  (boulettes de porc, oignons, bouillon de volaille, cidre, crème fraîche, huile, farine)	Sauté de veau à l'ancienne  (sauté de veau, oignons, bouillon de volaille, moutarde à l'ancienne, crème fraîche, huile, farine)	Lasagnes à la  (pâtes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, huile, farine, emmental râpé)	Pièce de poulet sauce Robert  (pièce de poulet, oignons, bouillon de volaille, moutarde, crème fraîche, huile, farine)	Poisson pané  végétarien: galette végétarienne panée
s/porc s/viande: beaufilet de hoki sauce dugléré végétarien: quiche au fromage	s/viande végétarien: œufs durs à l'ancienne	s/viande: paupiette de poisson à la ciboulette + pâtes végétarien: croisillon au fromage + pâtes	s/viande végétarien: tarte aux légumes	
Brocolis à la béchamel  (brocolis, lait, huile, farine)	Lentilles  (lentilles, carottes, oignons)	Bolognaise	Purée de pommes de terre  (pommes de terre, lait, muscade râpée)	Epinards béchamel  (épinards, lait, huile, farine)
Edam	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Vache qui rit
Compote framboise	Fruit de saison	Fruit frais	Gâteau au chocolat de Pâques  (huile, farine, levure, œufs, yaourt nature, sucre, chocolat fondu)	Flan nappé caramel



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 14</b> <b>du 2 au 8</b> <b>avril 2018</b> 	FERIE Lundi de Pâques	<b>Betteraves vinaigrette</b>  (betteraves, vinaigrette, persil)  <b>Steak haché de bœuf sauce tomate</b>  (steak haché de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, concentré de tomates, huile, farine)  s/viande végétarien: steak végétarien à la tomate  <b>Petits pois cuisinés</b>  (petits pois, carottes, oignons)  <b>Petit moulé ail et fines herbes</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Champignons à la crème</b>  (champignons, crème fraîche, vinaigre, ciboulette)  <b>Gratin d'œufs durs</b>  (pommes de terre, courgettes, œufs durs, lait, huile, farine, emmental râpé)  <b>courgettes et pat</b>  <b>Fondu carré</b>  <b>Semoule au lait</b>	<b>Radis beurre</b>  <b>Sauté de porc aux olives</b>  (sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, olives vertes et noires, huile, farine) s/porc s/viande: saumonette aux moules végétarien: boulettes végétarienne aux olives  <b>Coquillettes</b>  (coquillettes, huile, margarine)  <b>Camembert</b>  <b>Purée de poires</b>	<b>Pizza au fromage</b>  <b>Sauté de dinde aux champignons</b>  (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, champignons de Paris, huile, farine)  s/viande végétarien : flan de carottes au fromage  <b>Carottes persillées</b>  (carottes, huile, margarine, persil)  <b>Yaourt nature sucré</b>  <b>Fruit de saison</b>



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### SCOLAIRE



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Chou blanc BIO vinaigrette</b></p> <p>(chou blanc BIO emincé, vinaigrette, persil)</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p>(carottes râpées, vinaigrette, échalotes, persil)</p>	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>(concombre, vinaigrette, ciboulette)</p>	<p><b>Salade de pâtes Arlequin</b></p> <p>(pâtes, brunoise de légumes, vinaigrette, persil)</p>	<p><b>Salade verte</b></p>
<p><b>Paupiette de veau à la crème</b></p> <p>(paupiette de veau, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, huile, farine)</p> <p>s/viande: calamar sauce mayonnaise végétarien: feuilleté au chèvre</p>	<p><b>Omelette sauce tomate</b></p> <p>(œuf, lait, concentré de tomates)</p>	<p><b>Boulettes de bœuf BIO au bleu</b></p> <p>(boulettes de bœuf BIO, oignons, bouillon de bœuf, bleu, crème fraîche, huile, farine)</p> <p>s/viande végétarien: boulettes végétariennes au bleu</p>	<p><b>Filet de poulet à la hongroise</b></p> <p>(filet de poulet, oignons, bouillon de volaille, paprika, huile, farine)</p> <p>s/viande végétarien: nuggets végétarien</p>	<p><b>Penne BIO</b></p> <p>(penné BIO, oignons, lardons, lait, crème fraîche, huile, farine, mozzarella)</p>
<p><b>Pommes noisette</b></p>	<p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>(haricots verts, huile, margarine, persil)</p>	<p><b>Purée de céleri</b></p> <p>(pommes de terre, céleri, lait, muscade râpée)</p>	<p><b>Courgettes BIO béchamel</b></p> <p>(courgettes BIO, lait, huile, farine)</p>	<p><b>Carbonara</b></p> <p>s/porc s/viande végétarien: carbonara de tofu + pennes</p>
<p><b>Carré de l'est</b></p>	<p><b>Chanteneige</b></p>	<p><b>Brie</b></p>	<p><b>Fromage blanc BIO sucré</b></p>	<p><b>A la mozzarella</b></p>
<p><b>Compote BIO</b></p>	<p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Crème dessert stracciatella</b></p> <p>(crème pâtissière, copeaux de chocolat)</p>

**Semaine 15  
du 9 au 15  
avril 2018**



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Semaine 16 du 16 au 22 avril 2018</b></p> 	Crêpe au fromage	Concombre ciboulette  (concombre, vinaigrette, ciboulette)	Poireaux vinaigrette  (poireaux, vinaigrette, persil)	Carottes râpées à l'orange  (carottes râpées, vinaigrette, jus d'orange, échalotes, persil)	Salade de riz tomates, maïs et concombre  (riz, tomates dés, maïs, concombre, vinaigrette, persil)
	Pièce de poulet sauce curry  (pièce de poulet, oignons, bouillon de volaille, curry, huile, farine)	Rôti de porc à la dijonnaise  (rôti de porc, oignons, bouillon de volaille, moutarde de Dijon, crème fraîche, huile, farine)	Hachis parmentier  (boeuf haché, pommes de terre, oignons, concentré de tomates, lait, bouillon de boeuf, emmental râpé, persil)	Steak haché de veau sauce camembert  (steak haché de veau, oignons, bouillon de volaille, camembert, crème fraîche, huile, farine)	Filet de colin au basilic  (filet de colin, échalotes, fumet de poisson, crème fraîche, basilic, huile, farine)
	s/viande végétarien : curry de pois chiches et tofu	s/porc s/viande: poisson pané végétarien: omelette à la moutarde	s/viande végétarien: parmentier végétarien	s/viande végétarien: galette végétarienne sauce camembert	végétarien: gratin de pommes de terre au tofu
	Purée de carottes  (pommes de terre, carottes, lait, muscade râpée)	Farfalles au beurre  (farfalles, huile, beurre)	0	Blé pilaf  (blé, oignons, huile, margarine)	Haricots beurre  (haricots beurre, huile, margarine)
	Chantaillou	Camembert	Petits suisses sucrés	Vache picon	Emmental
	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Eclair chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison

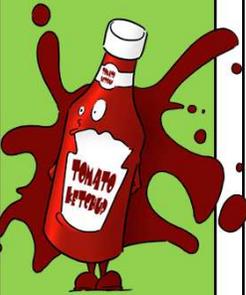


# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 17 du 23 au 29 avril 2018</b>  	Betteraves vinaigrette  (betteraves, vinaigrette, persil)	Céleri rémoulade  (céleri râpé, mayonnaise, persil)	Tomates vinaigrette  (tomates, échalotes, vinaigrette, persil)	Taboulé oriental à la menthe  (semoule couscous, tomates en cubes, oignons en cubes, huiles, purée de tomates double concentré, menthe, jus concentré de citron, persil)	Chou rouge vinaigrette  (chou rouge émincé, vinaigrette, persil)
	Rôti de bœuf sauce ketchup  s/viande végétarien: tarte aux 3 fromages	Poisson pané et son citron  végétarien: œufs durs béchamel	Nuggets de poulet  végétarien: nuggets végétariens	Paupiette de veau aux champignons  (paupiette de veau, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, champignons de Paris, huile, farine)	Sauté de porc à la normande  (sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, pommes fruits, crème fraîche, huile, farine)
	Purée de pommes de terre  (pommes de terre, lait, muscade râpée)	Epinards à la béchamel  (épinards, lait, huile, farine)	Purée de potiron  (pommes de terre, potiron, lait, muscade râpée)	Haricots verts en persillade  (haricots verts, ail, persil, huile, margarine)	Tortis au beurre  (tortis, huile, beurre)
	Camembert	Crème anglaise	Carré de l'est	Edam	Petit Moulé
	Fruit de saison	Gâteau à la noix de coco  (farine, œufs, sucre, levure, yaourt nature, noix de coco, huile)	Pêche au sirop	Fruit de saison	Yaourt aux fruits



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### SCOLAIRE



**Semaine 18  
du 30 avril  
au 6 mai  
2018**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw  (carottes râpées, chou blanc émincé, mayonnaise, persil)	Férié	Salade verte à la mimolette	Salade de pâtes au pesto  (pâtes, vinaigrette, pesto à la tomates, persil)	1/2 pomelos et son sucre
Sauté de dinde à la provençale  (sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, concentré de tomates, poivrons, dés de tomates, huile, farine)	0	Colombo de porc  (sauté de porc, oignons, bouillon de volaille, épices colombo, huile, farine)	Chipolatas	Filet de colin sauce homardine  (filet de colin, échalotes, bisque de homards, huile, farine)
s/viande végétarien: crêpe aux champignons		s/porc s/viande: beaufilet de hoki sauce nantua végétarien : croissillon au fromage	s/porc s/viande végétarien: tarte aux légumes	végétarien: boulettes végétariennes à la tomate
Haricots beurre à l'échalote  (haricots beurre, huile, margarine, échalotes)	0	Carottes au jus  (carottes, bouillon de volaille)	Ratatouille niçoise  (courgettes, aubergines, ail, tomates, poivrons, huile, olive, oignons, persil)	Riz créole  (riz, huile, margarine)
Petits suisses sucrés	0	Vache picon	Brie	Emmental
Donuts	0	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit frais



# CUISINE CENTRALE API VAL DE LOIRE

## Menus restaurant scolaire

### Scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 19 du 7 au 13 mai 2018</b>  	Salade de haricots verts ravigotés  (haricots verts, tomates, échalotes, vinaigrette, persil)	Féerie	Oeuf dur mayonnaise  (œufs durs, mayonnaise)	Férieré	Concombre à la crème  (concombre, crème, ciboulette)
	Boulettes de bœuf aux olives  (boulettes de bœuf, oignons, bouillon de bœuf, olives vertes et noires, huile, farine)	0	Poisson pané  végétarien: galette végétarienne panée	0	Ravioli  (farine, double concentré, viande de boeuf, chapelure, carottes, maïs, sucre, sel, oignons, huile de tournesol, levure, poudre d'ail)
	s/viande végétarien: tarte champignons et mimolette				s/viande végétarien: tortellinis au fromage
	Frites au four	0	Printanière de légumes  (pommes de terre, petits pois, haricots mange-tout, jeunes carottes, oignons, huile, margarine)	0	0
	Vache qui rit	0	Chanteneige	0	Emmental râpé
	Fruit de saison	0	Fruit de saison	0	Compote de poire