Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 janvier au 25 février 2023

Cuisiniers du Centre-Val de Loire
www.api-restauration.com

Fête des rois et des reines

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
Betteraves locales vinaigrette	**Salade iceberg locale vinaigrette**	**Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio**	Carottes râpées
Carbonnade de boeuf local	Brandade	Boulettes mozarella tomate sauce provençale	Saucisse fumée
Rostis	**de colin MSC et de thon**	**Haricots verts bio persillés**	Coquillettes
Emmental	Camembert	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	**Compote de pommes HVE**	Kiwi	***Galettes des rois***

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	**Batavia locale vinaigrette**	Pâté de campagne et cornichon
Roti de porc	Sauté de dinde au jus	**Lasagnes aux lentilles bio**	**Poisson pané MSC et citron**
Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Et aux légumes	Brocolis persillés
Petit moulé	**Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)**	Brie	Gouda
Flan nappé caramel	**Pomme locale**	Yaourt aromatisé	**Orange label global gap**

Animation Alsace

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Carottes râpées vinaigrette	Potage potiron	**Salade de pommes de terre aux œufs durs et tomates**	***Flammekuesche***
Hachis	**Colombo de poisson MSC**	Nuggets de blé et citron	***Choucroute***
Parmentier	Riz créole	**Haricots verts bio persillés**	
Carré de Ligueil	**Buchette chèvre locale**	Vache picon	***Munster AOP***
Crème dessert vanille	**Poire locale**	Kiwi	***Compote pomme prune***

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Potage de légumes bio	**Betteraves bio locales vinaigrette**	Salade de riz au maïs	Céleri rémoulade
Rôti de dinde sce à l'italienne	**Poisson meunière MSC et citron**	Flan d'oeufs au fromage	Rôti de porc
Frites	Jeunes carottes au beurre	Epinards béchamel	Purée de légumes
Emmental	Petit Moulé	Camembert	**Crème anglaise locale**
Compote	Yaourt aromatisé	**Pomme locale**	Gâteau au chocolat Maison

Chandeleur *Animation montagne*

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	jeudi 02 février	vendredi 03 février
Pâté de campagne et cornichons	Potage Potiron	**Chou rouge local et mimolette vinaigrette**	***Salade verte locale vinaigrette***
Boulettes de boeuf bà la hongroise	**Fricassée de poisson MSC à la crème**	**Dahl de lentilles bio locales**	***Tartiflette (pdt locales)***
Haricots verts bio persillés	Purée d'épinards	Riz créole	***au fromage à raclette***
Brie	Yaourt nature sucré	**Petit trôo de la laiterie de Montoire (local)**	***Fromage blanc local de la laiterie de Montoire***
Orange label global gap	***Crêpe au sucre***	**Banane bio**	***à la myrtille***

lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	**Salade verte locale et maïs**	**Rillettes label du Mans et cornichons**
Nuggets de volaille	Lasagnes	Boulettes végétariennes aux épices	Roti de porc sauce moutarde
Chou fleur sauce tomate	à la bolognaise	Semoule et légumes couscous	Petits pois
Sablé de Retz	Brie	**Fromage de chèvre local**	Edam
Mousse au chocolat	Poire	Flan nature maison	**Pomme locale**

Produit local **Produit bio** **Produit labellisé** **IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable**

Bon appétit !