

# Restaurant scolaire de Loches



**MENUS DU 9 AU 20 AVRIL**

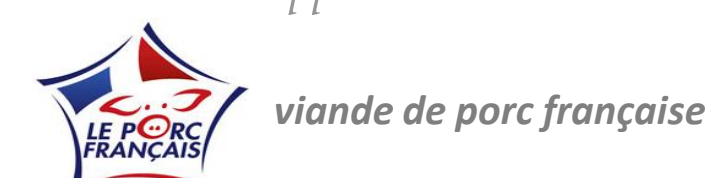
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 9 au 13 avril	<b>Entrée</b>	Salade verte aux croûtons	<i>Journée "Santé"</i> Méli mélo de crudités	Concombre à la menthe	Pizza du chef	Taboulé à la semoule BIO
	<b>Plat protidique</b>	Brandade de poisson	Légumes sautés au boulgour	Cordon bleu	Poulet doré au four	Mijoté de bœuf
	<b>Accompagnement</b>	/	/	Riz pilaf BIO	Chou fleur persillé	aux carottes
	<b>Produit laitier</b>	Bûche noire	Camembert BIO	Fromage ail et fines herbes	Bûche du Pilat	Emmental
	<b>Desserts</b>	Yaourt à la vanille BIO	Tiramisu aux poires	Petits suisses aux fruits	Pomme BIO	Salade de fruits frais
Du 16 au 20 avril	<b>Entrée</b>	Potage tomate vermicelles	Betteraves rouges BIO	Rillettes et son cornichon	Radis au beurre	Carottes à l'orientale*
	<b>Plat protidique</b>	Poule au pot	Gratin de pommes de terre au jambon	Filet de colin sauce pêcheur	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de porc Roi Rose de Touraine à la moutarde
	<b>Accompagnement</b>	et ses légumes	/	Semoule BIO	/	Brocolis BIO
	<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature BIO	Bûche mélange	Fromage à tartiner	Edam	Tomme blanche
	<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits	Orange	Duo ananas kiwi	Fromage blanc BIO à la confiture de fraise	Fondant au chocolat

**BON APPETIT !**

**Composition des salades :**

\* Carottes à l'orientale : carottes, raisins secs, jus d'orange














Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements



# Restaurant scolaire de Loches



**MENUS DU 23 AVRIL AU 4 MAI**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Du 23 au 27 avril	<b>Entrée</b>	Concombre au basilic	Bruschetta 	Salade verte composée	Salade de pommes de terre	Salade sicilienne *
	<b>Plat protidique</b>	Rôti de dinde à l'estragon 	Bœuf sauté à la provençale 	Jambon grillé 	Boudin blanc	Paëlla de poisson au riz BIO 
	<b>Accompagnement</b>	Blé	Carottes BIO 	Haricots verts BIO à l'ail 	Mousse de céleri	/
	<b>Produit laitier</b>	Gouda	Plateau de fromages	Bûche mélange	Yaourt nature BIO 	Fromage à tartiner
	<b>Desserts</b>	Compote de pommes BIO 	Corbeille de fruits 	Quatre quart 	Banane 	Entremets citron
Du 30 avril au 4 mai	<b>Entrée</b>	Chou fleur à la vinaigrette 		Céleri BIO sauce bulgare 	Mousse de foie et son cornichon	Riz BIO à la niçoise* 
	<b>Plat protidique</b>	Cuisse de poulet 	<b>FERIE</b>	Mijoté de bœuf aux olives 	Médailillon de merlu au curry	Sauté de porc au caramel 
	<b>Accompagnement</b>	Penne BIO à l'huile d'olive 		Haricots beurre persillés	Semoule BIO 	Poêlée de légumes
	<b>Produit laitier</b>	Fromage portion		Emmental	Fromage frais	Saint Paulin
	<b>Desserts</b>	Crème au chocolat		Semoule au caramel et beurre salé 	Fruit de saison 	Pomme 

**Composition des salades :**

- \* Salade sicilienne : tomate, concombre, olives noires
- \* Riz à la niçoise : riz, thon, tomate, poivron, maïs

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

**BON APPETIT !**