



Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire c'est la rentrée !

Menus du 3 au 14 septembre 2018



je cultive
tu cultives

il cultive

elle cultive

nous cultivons

nous cultivons

ils cultivent

elle

Semaine
du 3 au 7
septembre
2018

Goûter

sem36

Lundi

3

Melon
Cuisse de poulet rôtie et ketchup
Pommes vapeur
Petit suisse sucré
Compote de fruits maison

Fruit frais
Pain et chocolat
Eau et grenadine

sem37

10

Macédoine mayonnaise
Paupiette de veau sauce chasseur
Ebly au beurre
Fromage blanc sucré
Fruit frais

Fruit frais
Chocolatine
Lait

Goûter

Mardi

4

Taboulé
Poisson à la bordelaise
Haricots verts
St Paulin
Fruit frais

Compote de pommes
Pain et fromage
Eau et menthe

11

Tomates vinaigrette
Jambon sauce Madère
Petits pois et carottes
Brie
Gâteau au yaourt maison

Fruit frais
Pain et confiture
Eau et fraise

Mercredi ALSH

5

Poireaux vinaigrette
Boulettes d'agneau à la provençale
Brocolis en gratin
Fromage
Tarte aux fruits jaunes maison

Fruit frais
Pain et confiture
Lait

12

Melon
Escalope de porc sauce moutarde
Riz pilaf
Petit suisse
Pomme au four maison

Yaourt aromatisé
Barre bretonne
Jus multifruits

Jeudi

6

Duo de tomates et concombre vinaigrette
Rôti de porc à la moutarde
Penne (pâtes)
Chanteneige
Entremets chocolat

Fruit frais
Croissant
Lait chocolaté

13

Carottes râpées bio
Poulet rôti bio
Pommes de terre rissolées bio
Chèvre bio
Fruit frais bio

Compote pomme-banane
Pain et fromage
Eau et grenadine

Vendredi

7

Pâté de campagne
Sauté de bœuf
Semoule / Ratatouille
Vache qui rit
Fruit frais

Fromage blanc sucré
Madeleines ou gâteaux secs
Jus d'orange

14

Crêpe aux champignons
Poisson meunière sauce tartare
Epinards
Tomme blanche
Semoule au lait maison

Compote pomme-fraise
BN assortis
Jus de pomme

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



api

Conception Créa'Apr

Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire

Menus du 17 au 28 septembre 2018



je bouge
tu bouges
il bouge
elle bouge

**Semaine
du 17 au 21
septembre
2018**

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
sem38	17	18	19	20	21
	Sardines à l'huile	Salade coleslaw	Salade de pdt (pdt, tomates, concombre, oignons, vinaigrette)	Céleri rémoulade	Salade verte mimosa
	Paupiette de dinde à la crème	Rôti de porc au jus	Emincé de volaille au curry doux	Filet de colin sauce beurre blanc	Sauté d'agneau
	Printanière de légumes	Pâtes au beurre	Haricots beurre	Purée	Carottes Vichy
	St Paulin	Boursin	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
	Fruit frais	Entremets vanille et plumetis chocolat maison	Banane cuite au chocolat maison	Fruit frais	Roulé à la confiture
Goûter	Fruit frais Pain et nutella Lait chocolaté	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron	Banane Baguette viennoise Lait fraise	Compote de poire Pain et chocolat Eau et menthe	Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin
sem39	24	25	26	27	28
	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette	Duo de saucisson	Carottes râpées
	Langue de bœuf émincée sauce ketchup maison	Filet de saumon au miel	Escalope de volaille sauce normande	Blanquette de veau	Lasagnes
	Semoule	Brocolis béchamel en gratin	Cœur de blé au beurre	Riz aux petits légumes	-
	Tartare	Kiri	Fromage	Petit suisse	Brie
	Fruit frais	Moelleux au chocolat maison	Yaourt brassé aux fruits mixés	Fruit frais	Verrine de fromage blanc au coulis et spéculoos maison
Goûter	Riz au lait Compote pomme-fraise Eau et citron	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine	Fruit frais Croissant Eau et sirop	Fruit frais Pain et confiture Lait	Fromage blanc sucré Madelines ou gâteaux secs Jus d'orange

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



api

Conception C&A&I



je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent



api

Conception CréApti



DU **Végé**
POUR CHANGER ?

Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire

Menus du 1er au 12 octobre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
sem40	1	2	3	4	5
Semaine du 01 au 05 octobre 2018	Concombre	Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouges crues aux pommes	Pastèque bio	Salade canari (semoule, maïs, œufs durs)
	Nuggets de blé sauce ketchup maison	Boulettes d'agneau	Bourguignon	Saucisse de volaille bio	Poisson frais au court bouillon
	Epinards sauce béchamel	Pommes rissolées	Tortis aux légumes	Riz bio	Flan de poireaux
	Tomme grise	Coulommiers	Gruyère	Camembert bio	Yaourt aromatisé
	L'ultra fondant au chocolat au coulis de fruits rouges	Fruits	Pomme au four maison	Compote bio	Fruit frais
Goûter	Compote de pommes Pain et fromage Eau et menthe	Compote pomme-banane Pain et fromage Eau et grenadine	Fruit frais Pain et confiture Eau et fraise	Yaourt aromatisé Opération brioches Papillons blancs Jus multifruits	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme
sem41	8	9	10	11	12
Semaine du 08 au 12 octobre 2018	Potage de courge au lait de coco	Pâté de campagne	Salade de pommes de terre, tomates, échalotes vinaigrette	Tomates vinaigrette	Carottes râpées
	Lasagnes végétariennes	Œufs durs à la florentine	Saumonette	Nuggets de volaille	Filet de cabillaud au beurre blanc
	aux lentilles	Epinards	Haricots verts	Riz aux petits légumes	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc local et sucre	Gruyère	Fromage	Brie	Petit suisse sucré
Fruit frais	Clafoutis aux poires	Compote de fruits	Liégeois	Fruit frais	
Goûter	Compote pomme-pêche Chocolatine Lait	Fruit frais Pain et nutella Lait chocolaté	Fruit frais Moelleux marbré Eau et citron	Banane Baguette viennoise Lait fraise	Compote de poire Pain et chocolat Eau et menthe

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire

Menus du 15 au 19 octobre 018



Du Végé
POUR CHANGER ?



je trie
tu tries
il trie
elle trie
nous trions
vous triez
ils trient
elles trient

Semaine du
15 au 19
octobre
2018



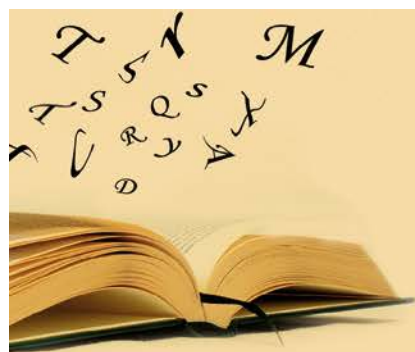
Conception CréArt

api

sem42	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi ALSH 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	Taboulé	Concombre	Radis et beurre	Salade verte mimosa 	Pamplemousse
	Galopin de veau	Poisson meunière	Merguez	Couscous végétarien (semoule, légumes, pois chiches, boulettes végétales) 	Sauté d'agneau aux olives
	Haricots verts	Tortis	Lentilles	Fromage blanc 	Carottes au beurre
	Chanteneige	Camembert	Bleu	Fromage blanc	Kiri
	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Verrine de potimarron au carambar 	Flan pâtissier
Goûter	Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin	Riz au lait Compote pomme-fraise Eau et citron	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine	Fruit frais Pain et confiture Lait	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Restaurant Municipal de Châteauneuf-sur-Loire

Centre de loisirs



Menus du 22 octobre au 2 novembre 2018

je rêve
tu rêves
il rêve
elle rêve
nous rêvons
vous rêvez
ils rêvent

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
sem43	22	23	24	25	26
Semaine du 22 au 26 octobre 2018	Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette	Pizza	Carottes râpées
	Rôti de dinde à la provençale	Escalope de porc sauce moutarde	Crumble de cabillaud au chorizo	Filet de colin	Boule de bœuf sauce Madère
	Semoule	Petits pois et carottes	Spaghettis	Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre
	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Vache qui rit	Cantafrais
	Ile flottante	Fruit frais	Mousse au chocolat maison	Fruit frais	Cocktail de fruits
Goûter	Fruit frais Croissant Lait chocolaté	Compote de pommes Pain et fromage Eau et menthe	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme	Fruit frais Pain et confiture Eau et fraise	Yaourt aromatisé Barre bretonne Jus multifruits
sem44	29	30	31	1	2
Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018	Salade de la mer (pâtes, tomates, surimi, vinaigrette)	Concombre à la crème	Rillettes de thon	Férié	Menu du chef
	Filet de lieu au curry	Cuisse de poulet rôtie	Rôti de porc à la moutarde et au miel		
	Brocolis	Potatoes	Tortis aux légumes		
	Fromage blanc	Babybel	Petit suisse		
	Fruit frais	Compote pomme-poire maison	Fruit frais		
Goûter	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron	Banane Baguette viennoise Lait fraise	Compote de poire Pain et chocolat Eau et menthe	Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin	Riz au lait Compote pomme-fraise Eau et citron

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Pour plus d'informations rdv sur www.api-restauration.com

