



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 23 octobre au 17 novembre 2017



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 octobre Centre de loisirs	Salade exotique (soja et carottes) Sauté de bœuf aux olives Semoule Petit suisse Fruit de saison	Céleri rémoulade Emincé de porc au miel et citron Julienne de légumes Emmental Marbré crème anglaise	Salade verte et croûtons Dos de cabillaud au curry Riz Chèvre Yaourt aux fruits	Salade de pâtes Filet de dinde chasseur Haricots verts Camembert Kiwi	Tomates vinaigrette Escalope de volaille à la crème Blé Fromage fondu Compote de fruits
Semaine du 30 octobre au 03 novembre Centre de loisirs	Fermé	Fermé	Férial	Fermé	Fermé
Semaine du 06 au 10 novembre	Betteraves vinaigrette Jambon grillé Coquillettes Fromage fondu Compote de fruits	Salade au chèvre chaud Bœuf bourguignon Carottes Vichy Edam Tarte au chocolat	Terrine de légumes Steak haché de veau Frites Emmental Yaourt aromatisé	Salade strasbourgeoise * Rôti de dinde chasseur Haricots beurre Fromage blanc Clémentines	Velouté de tomates Filet de colin aux cinq baies Blé au jus Bûchette de lait mélangé Fruit de saison
Semaine du 13 au 17 novembre	Salade de champignons Sauté de veau Céréales gourmandes Gouda Panna cotta au coulis de fruits	Velouté de poireaux Couscous Semoule et légumes Petit suisse Salade de fruits frais	Salade verte au thon Omelette au fromage Poêlée hivernale Camembert Pâtisserie	Repas à thème La Région Centre	

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France
Les plats composés (ex : lasagnes, hachis Parmentier) sont fabriqués fait maison

Produit issu de l'agriculture biologique

RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Laura LE GUENNEC Diététicienne