
































Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 05 février au 02 mars 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 février	Bouillon de volaille vermicelle Sauté de porc aux épices Purée de légumes  Camembert  Entremets au chocolat	Salade composée Sauté de bœuf au paprika Frites Gouda Fruit de saison 	Salade de chou-fleur Pizza jambon fromage Salade verte  Petit suisse Compote de fruits	Salade de carottes et maïs Filet de dinde vallée d'Auge Poêlée arlequin Fromage  Flan pâtissier	 Pâtes au surimi Filet de poisson au citron Gratin d'épinards Fromage Salade de fruits à la grenadine
Semaine du 12 au 16 février	Carottes râpées vinaigrette  Poule au pot Légumes du pot Tomme noire Yaourt aux fruits	Mardi – Mardi gras  Soupe de légumes Bœuf bourguignon Haricots verts Camembert  Beignet  	Mercredi Salade de pâtes  Emincé de dinde au paprika Petits pois Fromage Fruit de saison	Jeudi Saucisson sec Brandade de poisson Salade verte Yaourt  Orange sanguine	Vendredi Repas à thème Nouvel an Chinois  
Semaine du 19 au 23 février	Lundi Velouté Dubarry (chou-fleur)  Emincé de volaille Flageolets Edam Fruit de saison 	Mardi Navets râpés Cuisse de poulet au romarin  Carottes et fèves Emmental Crème dessert au chocolat	Mercredi Salade de crudités Bœuf stroganoff Coquillettes  Fromage  Compote de pommes	Jeudi Salade de haricots verts Omelette espagnole Pommes de terre sautées aux poivrons  Fromage blanc Fruit de saison	Vendredi Carottes au citron  Saumon vapeur parfumé à l'aneth Flan de légumes Saint Paulin Semoule au caramel
Semaine du 26 février au 02 mars Centre de loisirs	Lundi Salade folle à la mimolette Sauté de dinde aux olives Blé  Bûche de lait de mélange Orange	Mardi Betteraves et maïs vinaigrette  Steak haché haricots verts Petit suisse Pain perdu 	Mercredi Salade de champignons Rôti de veau Frites Emmental  Yaourt aux fruits	Jeudi Salade Esaü (lentilles, lardons et croûtons) Dos de merlu au pistou Chou-fleur  Fromage  Mousse au caramel	Vendredi Potage à la citrouille Choucroute alsacienne Pommes de terre vapeur Fromage aux noix Fruit de saison 

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Les plats composés (ex : lasagnes, hachis Parmentier) sont fabriqués « fait maison »

Laura LE GUENNEC Diététicienne