



# Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 05 au 30 mars 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 05 au 09 mars</b>	<b>Consommé parisienne</b> (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre) <b>Filet de poisson</b> sauce crevette <b>Riz au basilic</b> <b>Saint Nectaire</b> Fruit de saison	<b>Salade de champignons</b> <b>Filet de volaille braisé</b> <b>Endives en gratin</b> <b>Camembert</b> <b>Eclair au chocolat</b>	<b>Tomates mimosa</b> <b>Rôti de veau</b> <b>Carottes braisées</b> <b>Fromage</b> <b>Semoule au lait à la vanille</b>	<b>Salade cocktail *</b> <b>Sauté de porc aigre doux</b> <b>Brunoise de légumes</b> <b>Yaourt</b> <b>Duo orange-pomelos</b>	<b>Chou blanc aux raisins</b> <b>Hachis Parmentier</b> <b>Salade verte</b> <b>Gouda</b> <b>Petits suisses aux fruits</b>
<b>Semaine du 12 au 16 mars</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Fricassée de poisson</b> aux épices <b>Coquillettes</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Pomme au four</b>	<b>Salade western *</b> <b>Poulet rôti au jus</b> <b>Haricots verts</b> <b>Emmental</b> <b>Clafoutis aux fruits rouges</b>	<b>Œuf sauce cocktail</b> <b>Paupiette de veau</b> aux champignons <b>Petits pois</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Jambon grillé</b> <b>Lentilles</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de pâtes à l'italienne</b> <b>Bœuf aux olives</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Edam</b> <b>Banane sauce au chocolat</b>
<b>Semaine du 19 au 23 mars</b>	<b>Endives à l'emmental</b> <b>Chipolatas</b> <b>Frites</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Filet de poisson</b> sauce verdurette <b>Julienne de légumes</b> <b>Camembert</b> <b>Pot de crème aux spéculoos</b>	<b>Rillettes de poisson</b> <b>Sauté de bœuf à la tomate</b> <b>Purée de légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Duo de fruits</b>	<b>Repas à thème Tex-mex</b> 	<b>Pâté de campagne</b> <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Céréales gourmandes</b> <b>Fromage de chèvre</b> <b>Salade de fruits frais</b>
<b>Semaine du 26 au 30 mars</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Colombo de veau</b> <b>Semoule</b> <b>Edam</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Salade de concombre et maïs</b> <b>Quiche provençale au thon</b> <b>Salade verte</b> <b>Tomme blanche</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Sauté de dinde aux olives</b> <b>Duo poireaux-pommes de terre</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Céleri râpé à l'orange</b> <b>Noix de joue de porc</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Gouda</b> <b>Flan pâtissier</b>	<b>Soupe à l'oignon et croûtons</b> <b>Dos de colin à l'estragon</b> <b>Riz créole</b> <b>Fromage à tartiner</b> <b>Fruit de saison</b>

\* Salade cocktail : pommes de terre, tomates, œufs, maïs, sauce cocktail

\* Salade western : salade mêlée, tomates, poivrons, persil

**Produit issu de l'agriculture biologique**



**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 »**

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

Laura LE GUENNEC Diététicienne