




Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 21 mai au 15 juin 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 25 mai	Férié 	Salade de blé Saucisse de Toulouse Ratatouille Brie Fruit de saison 	Rillettes Emincé de volaille au curcuma Purée de légumes Yaourt  Salade de fruits frais et gâteau sec	Repas à thème L'Espagne 	Concombre à la crème de ciboulette  Rôti de bœuf Carottes Vichy Edam Clafoutis aux fruits rouges
Semaine du 28 mai au 1^{er} juin	Courgettes râpées marinées Lasagnes à la bolognaise Salade verte  Saint Paulin Pomme au four	Œuf mimosa Filet de julienne au thym Purée de pommes de terre et carottes  Brie  Fruit de saison	Salade de tomates au persil  Croque-monsieur Salade composée Fromage Petits suisses aromatisés	Salade de pâtes Sauté de veau Haricots plats Fromage blanc Fruit de saison  	Pastèque Emincé de volaille sauce aigre douce Semoule aux petits légumes Fromage  Glace
Semaine du 04 au 08 juin	Betteraves vinaigrette Moussaka Fromage  Fruit de saison 	Concombre au fromage blanc  Poulet rôti aux herbes Frites Mimolette Compote pomme-pêche	Pizza du Chef Jambon grillé Julienne de légumes Fromage Entremets au chocolat au lait BIO  	Crème de foie cornichon Cabillaud sauce aux herbes Petits pois Fromage  Salade de fruits frais	Melon Rôti de bœuf Courgettes poêlées  Petit suisse Moelleux au chocolat
Semaine du 11 au 15 juin	Rillettes de sardines Emincé de volaille aux épices Haricots beurre Fromage  Gaufre	Radis beurre Escalope de porc au paprika Riz et ratatouille  Fromage Nectarine 	Salade de betteraves à l'edam Spaghettis à la carbonara Yaourt  Fruit de saison	Salade de crudités  Bœuf au curry Gratin d'aubergines et tomates Fromage Flan pâtissier 	Salade de cœurs de palmier Pavé de saumon au citron Pommes de terre vapeur  Edam Fruit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique



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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique