





















Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 30 avril au 18 mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 avril au 04 mai Centre de loisirs	<p>Taboulé</p> <p>Sot l'y laisse de dinde à la crème</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Férié</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Coquillettes au jambon gratinées</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p> 	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rôti de veau</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Concombre à la menthe</p> <p>Merlu sauce bretonne</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Fromage blanc </p> <p>au coulis de fruits tropicaux</p>
Semaine du 07 au 11 mai Centre de loisirs	<p>Salade de haricots verts et maïs </p> <p>Filet de dorade sauce ciboulette</p> <p>Boulgour</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Férié</p> 	<p>Salade espagnole *</p> <p>Escalope de dinde grillée</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Férié</p> 	<p>Salade d'asperges</p> <p>Steak haché sauce tomate</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 14 au 18 mai	<p>Feuilleté au jambon</p> <p>Escalope de volaille milanaise</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade d'avocat</p> <p>Omelette à la provençale</p> <p>Petits pois à l'anglaise</p> <p>Fromage </p> <p>Semoule au lait à la vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de porc Orloff</p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf sauce cocktail</p> <p>Bœuf aux épices</p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Tarte au citron</p> 	<p>Radis long à la croque au sel</p> <p>Dos de cabillaud au curry</p> <p>Coquillettes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Glace</p>

* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon

 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
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Validés par le service diététique