



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 09 juillet au 03 août 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 juillet	<p>Tomates mozzarella </p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme-fraise</p> 	<p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Sauté de veau à la paysanne</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage </p> <p>Tarte au citron</p> 	<p>Pizza</p> <p>Volaille à l'aigre douce</p> <p>Tian de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Milkshake</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Escalope de saumon à l'aneth</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 16 au 20 juillet	<p>Radis beurre</p> <p>Emincé de bœuf au paprika</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage </p> <p>Crumble aux fruits rouges</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de riz</p> <p>Escalope de dinde grillée</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Saucisse de Montlouis</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Concombre au fromage blanc </p> <p>Colin au beurre blanc</p> <p>Poêlée de légumes d'été</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie maison</p>
Semaine du 23 au 27 juillet	<p>Salade de blé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Melon</p> <p>Thon à la basquaise</p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Sorbet</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Repas à thème L'Irlande</p> 	
Semaine du 30 juillet au 03 août	<p>Pâté de campagne</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits et biscuit</p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Poulet rôti aux herbes</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis aux pommes</p> 	<p>Melon</p> <p>Couscous boulettes-merguez</p> <p>Semoule </p> <p>et légumes couscous</p> <p>Fromage</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Salade italienne *</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petit suisse </p> <p>Marbré</p> 	<p>Salade de crudités </p> <p>Emincé de bœuf à la tomate</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>

* Salade italienne : tomates, thon, mozzarella, basilic

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 Internautes - 37210 Rochecorbon

Validés par le service diététique