






















# Menus du restaurant scolaire de Cellettes Du 04 au 22 septembre 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 septembre	Salade de crudités	Salade à la fête	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne	Salade de blé
	Steak haché	Pot au feu de la mer	Rôti de dinde au jus	Sauté de porc au paprika	Bœuf mode
	Pâtes 	Légumes du pot	Haricots verts 	Flan de courgettes	Carottes braisées
	Fromage portion 	Camembert 	Bûchette de lait de mélange	Tomme blanche	Yaourt 
Compote de fruits	Gratin aux fruits frais	Fruit de saison	Riz au lait à la vanille 	Prunes rouges	
Semaine du 11 au 15 septembre	Melon	Salade d'avocat	Pastèque	<i>Repas à thème</i> <i>La Martinique</i> 	Quiche lorraine
	Gratin de colin au basilic	Emincé de volaille au curry	Petit salé		Tajine d'agneau au citron
	Céréales gourmandes 	Pommes de terre vapeur 	Lentilles		Courgettes sautées 
	Coulommiers	Petit suisse	Camembert 		Edam
Glace	Fruit de saison 	Crème à la vanille	Fruit de saison		
Semaine du 18 au 22 septembre	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées au citron	Salade de maïs	Mousseline de thon	Salade italienne *
	Chipolatas aux herbes	Crumble de poisson	Longe de porc rôtie au miel	Rôti de bœuf sauce soubise	Poulet sauce suprême
	Epinards au beurre	Semoule 	Purée de légumes 	Pommes de terre boulangères	Haricots beurre
	Yaourt	Gouda	Chèvre 	Brie	Montboissier
Marbré 	Fruit de saison	Poire au chocolat	Raisin 	Fromage blanc au miel 	

\*Salade italienne : pâtes, tomates, thon, mozzarella et basilic



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

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Laura LE GUENNEC Diététicienne