




























Menus du restaurant scolaire de Cellettes Du 30 août au 24 septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 août au 03 septembre				 Betteraves vinaigrette Steak haché sauce tomate Pâtes  Fromage Glace	Riz aux petits légumes Haut de cuisse de poulet rôti Carottes braisées Yaourt  Prunes rouges
Semaine du 06 au 10 septembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien 	Vendredi
	Salade de pommes de terre Rôti de dinde au jus Haricots verts  Bûchette de lait de mélange Fruit de saison	Concombre à la bulgare Escalope de porc Semoule  Coulommiers Compote de fruits	Salade verte au surimi Emincé de bœuf Petits pois Camembert  Crème à la vanille	Pastèque Lasagnes à la florentine Salade verte Emmental Pot de crème au caramel au lait BIO 	Quiche lorraine Colin au beurre citronné Courgettes sautées  Petit suisse Fruit de saison
Semaine du 13 au 17 septembre	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Mousseline de thon Rôti de bœuf sauce soubise Frites Brie Fruit de saison 	Betteraves vinaigrette  Chipolatas aux herbes Ratatouille Gouda Marbré	Maïs, thon et tomates Longe de porc rôtie au miel Purée de légumes  Chèvre Poire au chocolat	Carottes râpées au citron Crumble au poisson Blé Yaourt Banane  	Salade italienne * Poulet sauce suprême Haricots beurre Montboissier Fromage blanc au miel 
Semaine du 20 au 24 septembre	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi – Repas végétarien
	Concombre à la menthe  Jambon grillé Haricots blancs Mimolette Yaourt aromatisé	Taboulé Escalope de dinde à la normande Courgettes sautées Saint Paulin Fruit de saison 	Saucisson à l'ail Moussaka Comté Fruit de saison  	Melon Blanquette de veau Ecrasé de potiron Camembert  Quatre-quarts	Radis beurre Tortilla aux pommes de terre Salade verte Gouda Pomme cuite et confiture 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



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

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

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