



# Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 22 novembre au 17 décembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 novembre	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Lieu sauce hollandaise</p> <p>Pâtes Saint Paulin </p> <p>Liégeois</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Fricassé de dinde créole</p> <p>Brocolis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Duo banane-clémentine </p>	<p>Riz niçois </p> <p>Emincé de bœuf à la forestière</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Repas à thème Inde</b></p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Rôti de porc au paprika</p> <p>Pâtes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>
Semaine du 29 novembre au 03 décembre	<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Poule au pot</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi – Repas végétarien</b> </p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Œufs durs béchamel</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Bûchette de lait mélangé</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Mercredi</p> <p>Avocat sauce cocktail</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Jeudi</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Longe de porc rôtie et son jus d'herbes</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt </p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Vendredi</p> <p>Duo de choux </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p>Entremets</p>
Semaine du 06 au 10 décembre	<p>Lundi</p> <p>Potage poireaux-pommes de terre</p> <p>Haut de cuisse de poulet grillée aux herbes</p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mardi</p> <p>Céleri au curry </p> <p>Escalope de porc charcutière</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Samos</p> <p>Compote pomme-banane maison</p>	<p>Mercredi</p> <p>Rillettes</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Riz au caramel au lait BIO </p>	<p>Jeudi</p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Steak haché</p> <p>haricots verts</p> <p>Gouda</p> <p>Cake au citron </p>	<p>Vendredi</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Filet de poisson</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 13 au 17 décembre	<p>Lundi </p> <p>Pâtes au thon</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Flan de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Ananas frais</p>	<p>Mardi – Repas végétarien </p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte au chèvre</p> <p>Endives</p> <p>Brie </p> <p>Petits suisses aromatisés </p>	<p>Mercredi</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Duo de fruits</p>	<p>Jeudi</p> <p><b>Repas de fin d'année</b></p>	<p>Vendredi</p> <p>Crudités du jour</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de fruits</p>

**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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

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



# Restaurant scolaire de Cellettes

Jeudi 25 novembre 2021

Restauval



Repas à thème

Inde



Raita de concombre

☆☆☆

Dahl de lentilles

au poulet

☆☆☆

Fromage

