





















Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 25 octobre au 19 novembre 2021



Semaine du 25 au 29 octobre Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Velouté de légumes  Joue de porc braisée Pommes noisettes Coulommiers Raisin	Salade niçoise Gratin d'œufs sauce aurore Courgettes sautées Brie  Flan pâtissier	Duo de saucissons Boulettes de bœuf à la tomate Riz pilaf Yaourt  Salade de fruits frais	Salade de chou blanc et lardons  Merlu sauce bretonne Gratin de patate douce Edam Pain perdu	Salade de crudités Saucisse grillée Petits pois  Fromage Compote de fruits
Semaine du 1 ^{er} au 05 novembre Centre de loisirs	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Férié	Betteraves vinaigrette Jambon grillé Frites Emmental  Fruit de saison	Salade verte et croûtons Merlu au curry Riz  Chèvre Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade  Emincé de porc à la forestière Carottes persillées Emmental Marbré crème anglaise	Macédoine mayonnaise Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fruit de saison 
Semaine du 08 au 12 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte aux croûtons Emincé de porc au paprika Haricots rouges et maïs Camembert  Fruit de saison	Velouté de poireaux Clafoutis de légumes et bleu Salade verte Petit suisse Fruit de saison 	Crudités variées  Lieu noir au citron Epinards béchamel Cantal Gâteau au yaourt	Férié	Céleri rémoulade Rôti de bœuf au jus Chou-fleur Tomme noire Semoule au lait au caramel 
Semaine du 15 au 19 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Crêpe au fromage Poisson à l'aneth Navets et carottes glacés Brie Fruit de saison 	Chou rouge aux pommes Tartiflette Salade verte  Fromage blanc Compote de fruits maison	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Poulet rôti aux herbes Pâtes au beurre Chèvre Petits suisses aromatisés	Endives aux croûtons Saucisse fumée Lentilles Fromage  Mousse au chocolat	Taboulé égyptien * Pot-au-feu Légumes du pot Tomme blanche Clémentines 

* Taboulé égyptien : semoule, maïs, tomates



Produit issu de l'agriculture biologique
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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis
Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN