



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 27 septembre au 22 octobre 2021



Semaine du 27 septembre au 1 ^{er} octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Sardines au beurre Escalope de dinde à la crème Haricots plats Fromage blanc Mirabelles fraîches au sirop	Repas à thème Camargue 	Blé à la tomate Emincé de veau aux herbes Petits pois à la française Edam Fruit de saison	Céleri au fromage blanc Rôti de porc au paprika Semoule Mimolette Kiwi	Salade grecque * Emincé de bœuf à la tomate Choux de Bruxelles et pommes de terre Camembert Fondant au chocolat
Semaine du 04 au 08 octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Courgettes marinées Sauté de porc aux épices Lentilles Fromage Fruit de saison	Feuilleté au fromage Omelette aux fines herbes Carottes vapeur Yaourt Compote pomme-poire	Crudités du jour Agneau au citron Purée de pommes de terre Saint Paulin Fromage blanc au sucre	Pâtes à la tomate et thon Aiguillettes de poulet à la crème Chou-fleur Fromage Fruit de saison	Radis noir à la bulgare Lieu noir au persil Ecrasé de potiron Fromage Mousse au chocolat
Semaine du goût : Baies et graines					
Semaine du 11 au 15 octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Velouté de légumes Emincé de porc au sésame Mogettes Coulommiers Raisin	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson au citron Crumble de légumes au fromage, graines de sarrasin, courge et pavot Mimolette Gâteau au yaourt	Endives, emmental et baies de goji Pilons de poulet à la texane Courgettes sautées Chèvre Clafoutis au lait BIO	Houmous de betteraves et pop-corn salé Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Concombre vinaigrette Merguez - Chipolatas Frites Fromage Fromage blanc au muesli (flocons d'avoine et fruits secs)
Semaine du 18 au 22 octobre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Pâtes au chorizo Filet de dinde Haricots verts Camembert Kiwi	Salade au chèvre chaud Bœuf bourguignon Carottes Vichy Fromage blanc Tarte au chocolat	Terrine de légumes Escalope de porc chasseur Coquillettes Fromage fondu Yaourt aromatisé	Pommes de terre, tomates et cervelas Steak haché sauce tomate Haricots beurre Edam Clémentines	Velouté de champignons Filet de colin aux cinq baies Blé au jus Bûchette de lait mélangé Compote de fruits

*Salade grecque : tomates, concombre, féta et poivron



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



Restaurant scolaire de Cellettes

Mardi 28 septembre 2021



Repas à thème
Camargue



Salade d'artichaut à la tomate

☆☆☆



Filet de lieu crème de citron

Riz multi couleurs

☆☆☆



Trompage

