

Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 19 juin au 07 juillet 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 19 au 23 juin	Salade de pâtes de la mer Estouffade de bœuf Légumes couscous Fromage Fromage blanc à la vanille	Salade de maïs et tomates Brandade de morue Salade verte Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Fromage Tarte aux fruits	Tarte au fromage Longe de porc à la sauge Courgettes sautées Yaourt Fruit de saison	Melon Escalope de volaille à la crème Pâtes Gouda Glace
	Semaine du 26 au 30 juin	Concombre à la crème Poulet rôti Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au caramel	Salade niçoise Rôti de bœuf sauce barbecue Carottes braisées Petit suisse Fruit de saison	Salade de chou chinois Emincé de porc à la texane Flan de légumes Fromage Gâteau de semoule et biscuit	Pastèque Filet de poisson au beurre blanc Blé Fromage blanc Panna cotta au coulis de chocolat
Semaine du 03 au 07 juillet		Terrine de poisson Spaghettis à la carbonara Salade verte Fromage Pêche	Radis beurre Omelette paysanne Gratin de chou-fleur Fromage Eclair au chocolat	Salade verte au thon et olives Emincé de bœuf au paprika Purée de pommes de terre Fromage Petits suisses aromatisés	Rillettes Filet de colin sauce crevettes Riz basmati Yaourt Fruit de saison



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne