
























Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 28 février au 25 mars 2022



Semaine du 28 février au 04 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Mardi gras</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Céleri rémoulade Pâtes à la bolognaise Salade verte  Gouda Petits suisses aux fruits	Champignons à la crème Filet de volaille braisé Carottes braisées  Camembert Beignet 	Chou blanc vinaigrette Rôti de porc au jus Endives en gratin Fromage  Semoule au lait à la vanille	Saucisson sec Brandade de poisson Salade verte Yaourt  Orange sanguine	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre) Emincé de dinde au paprika Semoule  Saint Nectaire Fruit de saison
Semaine du 07 au 11 mars	<i>Lundi</i>		<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage de légumes Fricassée de poisson aux épices Riz  Saint Paulin Fruit de saison	Céleri rémoulade Poulet rôti au jus Courgettes sautées Fromage Flan pâtissier (lait BIO) 	Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Fromage Fruit de saison 	Haricots verts vinaigrette Omelette espagnole Pommes de terre sautées  aux poivrons Yaourt Compote de pommes	Pâtes à l'italienne  Bœuf aux olives Salsifis et fèves Edam Banane sauce au chocolat
Semaine du 14 au 18 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Pâté de campagne Emincé de dinde au curry Céréales gourmandes  Fromage de chèvre Fruit de saison	Repas à thème Russe 	Salade de blé Filet de poisson sauce verdurette Epinards Fromage  Pot de crème à la vanille	Pizza reine Pilons de poulet Chou-fleur  Emmental Compote de fruits	Endives à l'emmental Chipolatas Pennes  Fromage Mousse au chocolat
Semaine du 21 au 25 mars	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Velouté de légumes Lieu beurre blanc Pommes de terre vapeur  Bûche du Pilat Fruit de saison	Concombre et maïs Quiche provençale Salade verte  Tomme blanche Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde aux olives Duo poireaux-blé Fromage blanc  Fruit de saison	Céleri râpé à l'orange Rôti de bœuf Brocolis Fromage  Moelleux au citron	Carottes râpées vinaigrette  Noix de joue de porc Semoule Edam Fruit de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

* Salade western : salade mêlée, tomates, poivrons, persil



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