



# Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 03 au 28 janvier 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 03 au 07 janvier</b>	Salade mêlée, jambon et noix Steak haché sauce échalote <b>Coquillettes</b> Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de volaille au curry <b>Brocolis persillés</b> Gouda <b>Galette des rois à la frangipane</b>	Rillettes de poisson Rôti de veau forestier <b>Semoule</b> Fromage Fruit de saison	Crudités du jour Filet de poisson sauce crustacés <b>Carottes</b> Brie Riz au lait à la vanille	Betteraves vinaigrette Tartiflette <b>Salade verte</b> Fromage blanc Fruit de saison
<b>Semaine du 10 au 14 janvier</b>	Lundi Mâche aux lardons et croûtons Filet de dinde sauce moutarde <b>Riz</b> Cantal Fruit de saison	Mardi Sardines beurre Rôti de porc au jus Lentilles Fromage <b>Compote multi-ruits</b>	Mercredi Terrine de campagne cornichon Sauté de veau à la paysanne <b>Endives</b> et pommes de terre Fromage Fruit de saison	Jeudi – Repas végétarien Potage Crécy (carottes) Omelette au fromage Haricots beurre <b>Yaourt</b> Moelleux au citron	Vendredi <b>Chou rouge aux pommes</b> Filet de merlu Purée de légumes Bûche du Pilat Liégeois au chocolat
<b>Semaine du 17 au 21 janvier</b>	Lundi Potage de légumes Galette bretonne jambon fromage Salade composée Brie <b>Fruit de saison</b>	Mardi Radis noir râpé Pilons de poulet aux herbes <b>Petits pois</b> Tomme grise Gâteau au yaourt	Mercredi Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce barbecue <b>Semoule</b> Fromage portion Dés de pommes au four	Jeudi Pizza au fromage Filet de merlu Flan de légumes <b>Fromage blanc</b> Duo ananas-kiwi	Vendredi Blé au thon Sauté de porc aux pruneaux Haricots verts <b>Fromage</b> Fromage blanc au sucre
<b>Semaine du 24 au 28 janvier</b>	Lundi Crudités du jour Parmentier de canard <b>Salade verte</b> Bûche noire Fruit de saison	Mardi Velouté de tomates Jambon grillé <b>Carottes</b> Fromage Flan pâtissier au chocolat	Mercredi Tarte au fromage Emincé de bœuf au poivre vert Brocolis <b>Fromage</b> Fruit de saison	Jeudi <b>Repas à thème Médiéval</b>	Vendredi – Repas végétarien Chou blanc et œuf Gratin de pâtes au fromage <b>Yaourt</b> Compote de fruits



**Produit issu de l'agriculture biologique**

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internauts - 37210 Rochecorbon

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