































Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 31 janvier au 25 février 2022



	Lundi	Mardi - Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 31 au 04 février</i>	Soupe de légumes Porc sauce à la sauge Frites  Gouda Yaourt nature sucré 	Carottes et maïs Filet de volaille grillé Poêlée arlequin Fromage  Crêpe 	Betteraves vinaigrette  Pizza jambon fromage Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Pâtes au surimi  Filet de poisson au citron Gratin d'épinards Fromage Fruit de saison	Nouvel an chinois 
<i>Semaine du 07 au 11 février Centre de loisirs</i>	Carottes râpées vinaigrette  Poule au pot Légumes du pot Tomme noire Yaourt aux fruits	Bouillon de volaille vermicelle Bœuf bourguignon Haricots verts Brie  Moelleux au chocolat	Riz à l'espagnole  Escalope de porc aux épices  Petits pois Fromage Fruit de saison	<i>Jeudi - Repas végétarien</i>  Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Fromage blanc  Duo de fruits	Salade composée Filet de lieu beurre blanc Patate douce Camembert  Entremets
<i>Semaine du 14 au 18 février Centre de loisirs</i>	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Emincé de volaille Flageolets Edam Fruit de saison	 Navets râpés Rôti de veau au romarin Haricots verts Emmental  Entremets	Cruautés du jour Bœuf stroganoff Coquillettes  Fromage Fruit de saison	Chou rouge au citron Merlu parfumé à l'aneth Flan de légumes Saint Paulin Semoule au lait au caramel 	Salade western * Jambon grillé Semoule Fromage blanc  Dés de pommes au four
<i>Semaine du 21 au 25 février</i>	<i>Lundi - Repas végétarien</i>  Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte  Petit suisse Orange	Salade folle à la mimolette  Steak haché sauce barbecue Haricots verts  Bûche de lait de mélange Pain perdu	Salade de crudités Jambon vendéen Mogettes Fromage  Yaourt nature sucré	Salade de riz Dos de merlu au pistou Chou-fleur  Emmental Fruit de saison 	Rillettes Escalope de volaille Haricots blancs Fromage Fruit de saison 

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

* Salade western : salade mée, 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