



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 1^{er} au 26 avril 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1^{er} au 05 avril	Velouté Dubarry (chou-fleur) Cuisse de poulet aux herbes Frites Camembert Mandarine	Salade bretonne * Pavé de poisson au citron Clafoutis de courgettes à la menthe Fromage Petits suisses aromatisés	Légumes à la grecque Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage Fruit de saison	Repas à thème Le Printemps 	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux oignons Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 08 au 12 avril Centre de loisirs	Courgettes râpées marinées Sauté de porc charcutière Pâtes Emmental Fruit de saison	 Crudités du jour Œufs à la florentine Epinards Gouda Tarte aux pommes	Salade composée Escalope de dinde normande Semoule Yaourt Compote de fruits	 Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau au jus Purée de légumes Brie Salade de fruits frais	Tomates au cœur de palmier Filet de colin beurre blanc Chou-fleur persillé Fromage Entremets
Semaine du 15 au 19 avril Centre de loisirs	Salade de pâtes Cuisse de poulet grillé Courgettes poêlées Saint Paulin Fruit de saison	Radis beurre Emincé de porc au miel Crumble de légumes Pavé demi-sel Semoule au lait à la vanille	 Betteraves mimosa Chipolatas Pommes de terre sautées Yaourt Fruit de saison	Riz à la niçoise Bœuf bourguignon Carottes Vichy Brie Flan au chocolat	 Tomates vinaigrette Thon basquaise Polenta Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Semaine du 22 au 26 avril	Férié 	Concombre vinaigrette Pâtes à la carbonara Salade verte Saint Nectaire Poire au chocolat	Crudités du jour Emincé de dinde à l'indienne Semoule Fromage Entremets à la vanille	Quiche lorraine Pavé de saumon vapeur Epinards à la crème Petit suisse Fruit de saison	 Carottes râpées au citron Rôti de bœuf au jus Haricots verts persillés Gouda Marbré crème anglaise

* Salade bretonne : petits pois, carottes, pommes de terre



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 »

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Validés par le service diététique