



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 1^{er} au 26 octobre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 septembre	Sardines au beurre Escalope de dinde à l'ananas Purée de pommes de terre Fromage blanc Mirabelles fraîches au sirop	Salade de blé à la tomate Coulubiak de saumon Petits pois à la française Edam Fruit de saison	Céleri au fromage blanc Galette bretonne Salade verte Mimolette Kiwi	Salade verte au surimi Porc à la chinoise Pâtes Emmental Pot de crème au caramel	Salade grecque * Emincé de bœuf à la tomate Choux de Bruxelles et pommes de terre Camembert Fondant au chocolat

Semaine du goût : Les herbes du jardin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 08 au 12 octobre	Courgettes marinées Sauté de porc Risotto de blé à la chlorophylle d'herbes Fromage Corbeille de fruits	Moelleux à l'estragon et oseille, coulis de tomate Rôti de bœuf Carottes vapeur Yaourt Compote pomme-fraise	Salade de crudités Agneau au citron Petits pois Saint Paulin Salade d'agrumes infusée à la coriandre fraîche	Salade de pâtes à la tomate Aiguillettes de poulet, crème de basilic et menthe poivrée Chou-fleur Fromage Orange	Feuilleté au jambon Filet de dorade au persil Purée de potiron Fromage Mousse au chocolat blanc parfumée à la marjolaine, biscuit au thé matcha

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Le Grand Repas	Vendredi
Semaine du 15 au 19 octobre	Velouté de légumes Rôti de porc au jus Frites Coulommiers Raisin	Cœur d'artichaut vinaigrette Merguez Carottes persillées Mimolette Moelleux au caramel	Terrine de poisson Pilons de poulet à la texane Jardinière de légumes Chèvre Clafoutis au lait BIO	Butternut façon crumble aux saveurs d'automne Chou à l'effiloché de volaille à la chinonaise Faisselle au coulis d'herbes fraîches et crostini Douceur aux châtaignes et citron confit	Betteraves mimosa Joue de bœuf braisée Pâtes Petit suisse Salade de fruits frais

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 22 au 26 octobre Centre de loisirs	Salade de pâtes Filet de dinde chasseur Haricots verts Camembert Kiwi	Tomates vinaigrette Escalope de volaille à la crème Pâtes Fromage fondu Compote de fruits	Salade verte et croûtons Dos de cabillaud au curry Riz Chèvre Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Emincé de porc au miel et citron Julienne de légumes Emmental Marbré crème anglaise	Fermé

*Salade grecque : tomates, concombre, féta et poivron



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

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Validés par le service diététique