



# Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 26 novembre au 21 décembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 26 au 30 novembre</i>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> Saucisse grillée Pâtes Saint Paulin Mousse au chocolat	Pizza au fromage Fricassé de dinde créole Brocolis Petit suisse <b>Duo banane-clémentine</b>	<b>Riz niçois</b> Emincé de bœuf à la forestière Gratin de légumes Morbier Yaourt aromatisé	Salade au thon Sauté de porc Frites Camembert <b>Fruit de saison</b>	<b>Duo de choux</b> Brandade de poisson Salade verte Gouda Pomme au four sauce caramel
<i>Semaine du 03 au 07 décembre</i>	Maquereau à la tomate Poule au pot <b>Riz pilaf</b> Coulommiers Fruit de saison	<b>Batavia et croûtons</b> Œufs durs béchamel Chou-fleur Bûchette de lait mélangé Beignet	Avocat sauce cocktail Tajine d'agneau Semoule Cantal jeune <b>Fruit de saison</b>	Salade de cœurs de palmier Longe de porc rôtie et son jus d'herbes Carottes persillées <b>Yaourt</b> Banane sauce chocolat	Potage au potiron Filet de saumon sauce pomelos <b>Pommes de terre vapeur</b> Edam Flan nappé au caramel
<i>Semaine du 10 au 14 décembre</i>	Potage poireaux-pommes de terre Cuisse de poulet grillée aux herbes Petits pois Saint Paulin <b>Fruit de saison</b>	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce oseille <b>Blé à la tomate</b> Samos Compote pomme-banane maison	Rillettes Rôti de veau aux herbes Poêlée de légumes Emmental Riz au caramel au lait BIO	<b>Carottes râpées</b> au citron Escalope de porc charcutière Haricots verts Gouda Cake au citron	Betteraves vinaigrette Steak haché <b>Pâtes</b> Yaourt Fruit de saison
<i>Semaine du 17 au 21 décembre</i>	Salade de pâtes au saumon Jambon grillé Flan de légumes <b>Fromage blanc</b> Ananas frais	Potage de légumes Filet de poisson beurre blanc <b>Semoule</b> Brie Petits suisses aromatisés	Feuilleté au fromage Sauté de veau Purée de légumes Chèvre <b>Duo de fruits</b>	<b>Repas de fin d'année</b> 	

**Produit issu de l'agriculture biologique**

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

\* Salade égyptienne : semoule, maïs et tomates



**La viande de bœuf servie sur nos restaurants est née, élevée et abattue en France**

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

**Les plats composés (ex : lasagnes, hachis Parmentier) sont fabriqués fait maison**

Validés par le service diététique