














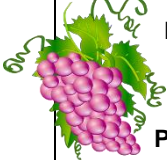











Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 29 octobre au 23 novembre 2018



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 29 octobre au 02 novembre Centre de loisirs	Fermé	Fermé	Férié	Fermé	Fermé
					
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 05 au 09 novembre	Betteraves vinaigrette Jambon grillé Frites Emmental  Fruit de saison	Salade au chèvre chaud Bœuf bourguignon Carottes Vichy  Fromage blanc Tarte au chocolat	Terrine de légumes Steak haché de veau sauce tomate Coquillettes  Fromage fondu Yaourt aromatisé	Salade strasbourgeoise * Rôti de dinde chasseur Haricots beurre Edam Clémentines 	Velouté de tomates Filet de colin aux cinq baies Blé au jus  Bûchette de lait mélangé Compote de fruits
					
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 12 au 16 novembre	Champignons à la crème Agneau sauce curry Céréales gourmandes  Gouda Salade de fruits frais	Velouté de poireaux Couscous Semoule et légumes Petit suisse  Corbeille de fruits	Salade verte aux croûtons  Emincé de porc au paprika Poêlée hivernale Camembert Pâtisserie du Chef	Repas à thème La Scandinavie  	Céleri rémoulade Rôti de bœuf au jus Chou-fleur Tomme noire Semoule au lait au caramel 
					
Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 19 au 23 novembre	Crêpe au fromage Poulet rôti aux herbes Navets et carottes glacés Brie Fruit de saison 	Salade d'endives aux pommes Tartiflette Salade verte  Fromage blanc Compote de fruits maison	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Filet de dinde laqué Riz cantonais Chèvre Petits suisses aromatisés	Crudités variées  Filet de julienne au citron Epinards au jus Cantal Semoule au lait au chocolat	Taboulé égyptien * Pot-au-feu Légumes du pot Tomme blanche Raisin 
					

* Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomates, emmental, cervelas

* Taboulé égyptien : semoule, maïs, tomates



Produit issu de l'agriculture biologique
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

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Validés par le service diététique