


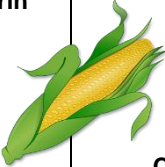








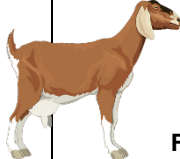




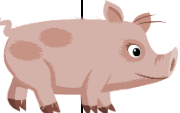








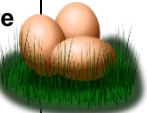





# Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 04 au 29 mars 2019



	Lundi	Mardi – Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 04 au 08 mars</b>	<b>Velouté Dubarry (chou-fleur)</b>  Emincé de volaille Flageolets Edam Fruit de saison	Navets râpés Cuisse de poulet au romarin  <b>Carottes</b> et fèves Emmental  <b>Beignet</b> 	Crudités du jour Bœuf stroganoff <b>Coquillettes</b>  Fromage Compote de pommes	Haricots verts vinaigrette Omelette espagnole <b>Pommes de terre sautées</b>  aux poivrons Fromage blanc Fruit de saison 	<b>Carottes râpées au citron</b>  Saumon vapeur parfumé à l'aneth Flan de légumes Saint Paulin Semoule au lait au caramel
<b>Semaine du 11 au 15 mars</b>	Salade western * Fricassée de poisson aux épices Coquillettes <b>Fromage blanc</b>  Dés de pomme au four	 Céleri rémoulade Poulet rôti au jus <b>Haricots verts</b>  Emmental Flan pâtissier	Œuf sauce cocktail Paupiette de veau aux champignons Petits pois Fromage <b>Fruit de saison</b>  	Potage de légumes Jambon grillé <b>Lentilles</b>  Saint Paulin Fruit de saison	 <b>Pâtes</b> à l'italienne Bœuf aux olives Courgettes sautées Edam Banane sauce au chocolat
<b>Semaine du 18 au 22 mars</b>	Pâté de campagne Emincé de dinde au curry <b>Céréales gourmandes</b>  Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce verdure Julienne de légumes <b>Camembert</b>  Pot de crème aux spéculoos 	Rillettes de poisson Sauté de bœuf à la tomate Purée de légumes <b>Fromage</b>  Duo de fruits	<b>Repas à thème L'Auvergne</b> 	Endives à l'emmental Chipolatas Frites <b>Petit suisse</b>  Mousse au chocolat
<b>Semaine du 25 au 29 mars</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>  Noix de joue de porc Semoule Edam Fruit de saison 	Concombre et maïs Quiche provençale au thon <b>Salade verte</b>  Tomme blanche Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde aux olives Duo poireaux-pommes de terre <b>Fromage blanc</b>  Fruit de saison	Céleri râpé à l'orange Colombo de veau <b>Carottes sautées</b>  Gouda Crumble aux fruits 	Soupe de légumes Dos de colin à l'estragon <b>Riz</b>  Fromage à tartiner Compote de fruits

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

\* Salade western : salade mêlée, tomates, poivrons, persil



**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