



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 07 janvier au 1^{er} février 2019



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|---|--|
| Semaine du 07 au 11 janvier | Potage Crécy (carottes) Steak haché sauce échalote Coquillettes Fromage Fruit de saison | Salade du Chef (salade mêlée, jambon et noix) Emincé de volaille au curry Brocolis persillés Gouda Galette des rois à la frangipane | Rillettes de sardines Rôti de veau forestier Semoule Emmental Fruit de saison | Crudités du jour Filet de poisson sauce crustacés Purée de carottes Brie Riz au lait à la vanille | Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte Fromage blanc Fruit de saison |
| Semaine du 14 au 18 janvier | Mâche aux lardons et croûtons Filet de dinde sauce moutarde Semoule Cantal Compote multi fruits | Repas à thème Les Etats-Unis | Terrine de campagne cornichon Sauté de veau à la paysanne Endives et pommes de terre Fromage Fruit de saison | Potage de légumes Omelette au jambon Haricots beurre Petit suisse Moelleux au citron | Chou rouge aux pommes Filet de poisson Purée de légumes Bûche du Pilat Liégeois au chocolat |
| Semaine du 21 au 25 janvier | Potage de légumes Galette bretonne jambon fromage Salade composée Brie Fruit de saison | Carottes râpées vinaigrette Pilons de poulet aux herbes Petits pois Tomme grise Flan pâtissier | Céleri rémoulade Escalope de volaille à la tomate Lentilles Fromage portion Pomme au four | Pizza au fromage Filet de merlu Flan de légumes Petit suisse Duo ananas-kiwi | Mesclun de salade au surimi Rôti de bœuf sauce barbecue Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt au choix |
| Semaine du 28 janvier au 1^{er} février | Potage poireaux-pommes de terre Parmentier d'agneau Salade verte Bûche noire Fruit de saison | Blé au thon Sauté de porc aux pruneaux Haricots verts Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges | Tarte au fromage Emincé de bœuf au poivre vert Carottes Fromage Fruit de saison | Chou blanc au curry Tagliatelles au saumon Fromage Entremets à la vanille | Crudités du jour Fricassée de volaille au thym Julienne de légumes Yaourt Crêpe au chocolat |



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 Internauts - 37210 Rochecorbon

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN

Validés par le service diététique