



# Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 30 janvier au 24 février 2017



Semaine du 30 janvier au 03 février	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi - Chandeleur</b>	<b>Vendredi</b>
	Rillettes de poisson Sauté de veau Semoule parfumée  Bûche noire Duo ananas/kiwi	Salade de blé au thon Sauté de porc aux pruneaux Courgettes sautées  Bleu Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf au jus Carottes  Fromage fondu Corbeille de fruits	Céleri râpé vinaigrette Filet de merlu Dugléré Julienne de légumes Yaourt  Crêpe au sucre	
Semaine du 06 au 10 février	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Salade composée Sauté de porc aux épices Pâtes au beurre Camembert  Entremets à la vanille	Salade de carottes et maïs Filet de dinde vallée d'Auge Poêlée arlequin Petit suisse  Flan pâtissier	Salade de chou-fleur Pizza jambon fromage Salade verte  Fromage Compote de fruits	Bouillon de volaille vermicelle Sauté de bœuf au paprika Frites Gouda Corbeille de fruits 	 Pâtes au surimi  Filet de poisson au citron Purée d'épinards Fromage à tartiner Salade de fruits à la grenadine
Semaine du 13 au 17 février Centre de loisirs	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Salade coleslaw* Veau Marengo Haricots verts  Mimolette Moelleux au chocolat	Soupe de légumes Joue de porc au miel Pépinettes Camembert  Yaourt aux fruits	Salade de riz niçoise  Bœuf haché Petits pois carottes Fromage Corbeille de fruits	Saucisson sec Brandade de poisson Salade verte Yaourt  Orange sanguine	 Betteraves mimosa  Poule au pot Légumes du pot Tomme noire Flan aux abricots
Semaine du 22 au 26 février Centre de loisirs	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Emincé de volaille Flageolets Edam Corbeille de fruits	Radis beurre Cuisse de poulet au romarin  Carottes et fèves Emmental Crème dessert au chocolat	Salade de crudités Bœuf stroganoff Coquillettes  Fromage Compote de pommes	Salade de haricots verts Omelette espagnole Pommes de terre sautées aux poivrons  Fromage blanc Corbeille de fruits	 Carottes au citron  Saumon vapeur parfumé à l'aneth Flan de légumes Saint Paulin Semoule au chocolat

\* Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées, mayonnaise



Produit issu de l'agriculture biologique  
La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN  
RESTAUVAl - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne