











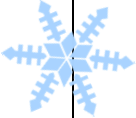





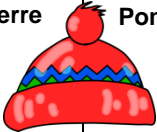






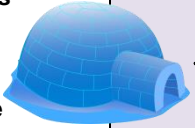







Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 02 au 27 janvier 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 02 au 06 janvier</i>		Potage Crécy (carottes) Steak haché sauce échalote  Coquillettes  Fromage Corbeille de fruits	Salade du Chef (salade mêlée, jambon et emmental) Rôti de veau forestier Petits pois Emmental  Crumble aux fruits	Salade verte et émincé de jambon de pays Filet de poisson sauce crustacés  Brocolis persillés  Gouda Galette des rois à la frangipane 	Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte  Petit suisse Corbeille de fruits
<i>Semaine du 09 au 13 janvier</i>	Carottes au citron et huile d'olive Rôti de porc charcutière Haricots verts persillés  Camembert Tarte au chocolat	Velouté Dubarry (chou-fleur) Bœuf bourguignon Frites Fromage au choix  Mandarine 	Salade mêlée Emincé de dinde à l'indienne Semoule madras (raisins/amandes)  Fromage Entremets	Quiche lorraine Filet de lieu meunière Epinards à la crème Yaourt  Corbeille de fruits 	Concombre vinaigrette  Lasagnes à la napolitaine Salade verte Morbier Poire au caramel
<i>Semaine du 16 au 20 janvier</i>	Potage cultivateur Rougail saucisse Riz  Fromage à tartiner Minéolas 	Soja et concombre Omelette au jambon Carottes sautées  Fromage blanc Moelleux au citron	Terrine de campagne cornichon Sauté de veau à la paysanne  Endives et pommes de terre Fromage Corbeille de fruits 	 Chou rouge aux pommes Filet de dinde sauce moutarde Pommes de terre boulangères Cantal Compote multi fruits	Salade de mâche aux lardons et croûtons Filet de poisson Purée de céleri  Bûche du Pilat Liégeois chocolat
<i>Semaine du 23 au 27 janvier</i>	Pomelos au sucre roux Pilons de poulet aux herbes Petits pois Tomme grise Yaourt au choix 	Pizza au fromage Filet de merlu aux crevettes Flan de légumes  Petit suisse  Corbeille de fruits	Mesclun de salade au surimi Escalope de volaille à la tomate Lentilles  Fromage portion Pomme au four	Potage de légumes Galette bretonne jambon fromage  Salade composée Brie Fruit de saison 	Nouvel an chinois 



 **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 Internauts - 37210 Rochecorbon

Laura LE GUENNEC Diététicienne