



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 29 mars au 23 avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 29 mars au 02 avril</i>	<p>Salade bretonne *</p> <p>Pavé de poisson au citron</p> <p>Clafoutis de courgettes à la menthe</p> <p>Fromage </p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Repas à thème Louisiane</p>	<p>Légumes à la grecque</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas de Printemps</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>
<i>Semaine du 05 au 09 avril</i>	<p>Férié</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Saucisse</p> <p>Patate douce</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade composée</p> <p>Escalope de dinde normande</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Jeudi – Repas végétarien</p> <p>Crudités du jour</p> <p>Œufs à la florentine</p> <p>Epinards</p> <p>Gouda </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de colin beurre blanc</p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<i>Semaine du 12 au 16 avril</i>	<p>Courgettes râpées marinées</p> <p>Sauté de dinde charcutière</p> <p>Pâtes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Riz à la niçoise</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Brie</p> <p>Flan pâtissier au chocolat</p>	<p>Betteraves mimosa </p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Thon basquaise</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Emincé de volaille au miel</p> <p>Crumble aux légumes</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Semoule au lait à la vanille </p>
<i>Semaine du 19 au 23 avril Centre de loisirs</i>	<p>Céleri aux raisins</p> <p>Haut de cuisse de poulet</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes à la tomate</p> <p>Salade verte </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>Crudités du jour</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage </p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p>Jeudi</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Lieu sauce hollandaise</p> <p>Choux de Bruxelles et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Vendredi</p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Chipolatas</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Marbré crème anglaise</p>

* Salade bretonne : petits pois, carottes, pommes de terre



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 »

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

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis