



# Menus du restaurant scolaire de Cellettes Du 03 au 28 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 septembre	Crudités variées	Tomates à la féta	Guacamole d'avocat	Pâté de campagne	Blé aux petits légumes
	Steak haché	Pot au feu de la mer	Emincé de volaille au curry	Sauté de porc au paprika	Bœuf mode
	Pâtes	Légumes du pot	Céréales gourmandes	Flan de courgettes (au lait BIO)	Carottes braisées
	Fromage	Camembert	Petit suisse	Tomme blanche	Yaourt
	Glace	Gratin aux fruits frais	Fruit de saison	Fondant au chocolat	Prunes rouges
Semaine du 10 au 14 septembre	Salade de pommes de terre	Melon	Pastèque	<b>Repas à thème</b> <b>Le Brésil</b> 	
	Rôti de dinde au jus	Cuisse de poulet rôti	Petit salé		
	Haricots verts	Pommes de terre vapeur	Lentilles		
	Bûchette de lait de mélange	Coulommiers	Camembert		
	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème à la vanille	Edam	Fruit de saison
Semaine du 17 au 21 septembre	Carottes râpées au citron	Betteraves vinaigrette	Salade de maïs	Mousseline de thon	Salade italienne *
	Crumble de poisson	Chipolatas aux herbes	Longe de porc rôtie au miel	Rôti de bœuf sauce sobosse	Poulet sauce suprême
	Semoule	Epinards au beurre	Purée de légumes	Frites	Haricots beurre
	Yaourt	Gouda	Chèvre	Brie	Montboissier
	Fruit de saison	Marbré	Poire au chocolat	Raisin	Fromage blanc au miel
Semaine du 24 au 28 septembre	Concombre à la menthe	Salade composée	Œuf mimosa	Taboulé	Radis beurre
	Jambon grillé	Blanquette de veau	Lasagnes à la bolognaise	Escalope de dinde à la normande	Filet de loup aux épices
	Pommes de terre boulangères	Ecrasé de potiron	Salade verte	Courgettes sautées	Tortis
	Camembert	Petit suisse	Comté	Saint Paulin	Gouda
	Yaourt aux fruits	Tarte aux fruits	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Reinette cuite et confiture

\*Salade italienne : pâtes, tomates, thon, mozzarella et basilic

