



Menus du restaurant scolaire de Cellettes Du 14 juin au 02 juillet 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 14 au 18 juin</i>	Riz au surimi Wings de poulet Chou-fleur au beurre Comté Fruit de saison	Salade de maïs Rôti de veau au jus Semoule Pont l'Evêque Fromage blanc à la vanille	Tomates vinaigrette Œufs à la florentine Epinards Fromage Tarte au chocolat	Fraich'attitude 	Quiche au fromage Longe de porc à la sauge Petits pois Fromage blanc Fruit de saison
<i>Semaine du 21 au 25 juin</i>	Pastèque Haut de cuisse de poulet rôti Pâtes Fromage Yaourt aromatisé	Riz niçois Rôti de bœuf sauce barbecue Carottes braisées Petit suisse Fruit de saison	Chou chinois vinaigrette Emincé de porc à la texane Duo de légumes Fromage Gâteau de semoule et biscuit	Concombre à la crème Filet de poisson au beurre blanc Riz Fromage Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Pâté de campagne Fricassée de blanc de volaille à la forestière Lentilles Camembert Fruit de saison
<i>Semaine du 28 juin au 02 juillet</i>	Courgettes râpées marinées Spaghettis à la carbonara Salade verte Emmental Pêche	Rillettes Filet de colin au citron Pommes de terre vapeur Yaourt Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf au paprika Purée de céleri Fromage Petits suisses aromatisés	Jeudi – Repas végétarien Radis beurre Omelette paysanne Courgettes sautées Coulommiers Semoule au lait au chocolat	Repas de fin d'année

Produit issu de l'agriculture biologique

La viande de bœuf servie sur votre restaurant 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 Internautas - 37210 Rochecorbon

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