






















Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 24 mai au 11 juin 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 mai	Férié 	Salade verte, emmental, croûtons et carottes râpées Sauté de veau Flageolets Fromage blanc Fruit de saison 	Pizza du Chef Escalope de volaille grillée Petits pois Fromage Entremets au lait BIO 	Repas à thème Bretagne 	Melon Rôti de porc à la tomate Carottes Vichy  Edam Flan pâtissier 
Semaine du 31 mai au 04 juin	Blé au thon Emincé de dinde aux herbes Haricots plats Brie Fruit de saison 	Concombre au fromage blanc  Poulet rôti Frites Mimolette Compote pomme-pêche 	Tomates au persil  Croque-Monsieur Salade composée Fromage Yaourt aromatisé	Crème de foie cornichon Cabillaud sauce citronnée Semoule Fromage  Salade de fruits frais	Pastèque Rôti de bœuf Courgettes poêlées  Fromage Gâteau aux bananes
Semaine du 07 au 11 juin	Betteraves vinaigrette  Tomates farcies Riz Petit suisse Fruit de saison 	Rillettes de sardines Emincé de volaille aux épices Haricots beurre Fromage  Tarte au chocolat	Salade coleslaw * Spaghettis à la carbonara Yaourt  Fruit de saison	Salade de crudités  Bœuf au curry Gratin d'aubergines et tomates Chèvre Clafoutis	Saucisson sec Pavé de saumon à l'aneth Pommes de terre vapeur  Saint Paulin Fruit de saison 

* Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, mayonnaise

 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