



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 03 au 21 mai 2021



Semaine du 03 au 07 mai	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Centre de loisirs	Haricots verts vinaigrette Chili sin carne (haricots rouges, tomates, maïs) Riz Mimolette Fruit de saison	Salade espagnole * Escalope de dinde grillée Gratin de légumes Fromage Gâteau au yaourt	Céleri vinaigrette Steak haché de veau sauce tomate Frites Fromage blanc Fruit de saison	Saucisson sec Bœuf aux épices Petits pois à l'anglaise Fromage Mousse au chocolat	Radis long à la croque au sel Filet de lieu sauce ciboulette Céréales gourmandes Saint Nectaire Glace
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mai	Macédoine de légumes Rôti de porc au jus Lentilles Petit suisse Fruit de saison	Avocat vinaigrette Filet de julienne au thym Carottes sautées Emmental Riz au lait à la vanille	Feuilleté au jambon Escalope de volaille milanaise Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	Férié	Fermé
Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 17 au 21 mai	Œuf mimosa Filet de poisson au citron Semoule Fromage Nectarine	Radis beurre Omelette à la provençale Pommes de terre sautées Brie Fruit de saison	Rillettes Emincé de volaille au curcuma Brocolis Fromage Petits suisses aromatisés	Courgettes râpées marinées Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt Salade de fruits frais	Carottes râpées vinaigrette Escalope de porc grillée Ratatouille Saint Paulin Moelleux au citron

* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon

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 Internautes - 37210 Rochecorbon

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