



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 04 au 30 janvier 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 04 au 08 janvier</i>	Salade mêlée, jambon et noix Steak haché sauce échalote Coquillettes Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de volaille au curry Brocolis persillés Gouda Galette des rois à la frangipane	Rillettes de poisson Rôti de veau forestier Semoule Fromage Fruit de saison	Crudités du jour Filet de poisson sauce crustacés Carottes Brie Riz au lait à la vanille	Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte Fromage blanc Fruit de saison
<i>Semaine du 11 au 15 janvier</i>	Mâche aux lardons et croûtons Filet de dinde sauce moutarde Riz Cantal Fruit de saison	Sardines beurre Rôti de porc au jus Lentilles Fromage Compote multi-fruits	Terrine de campagne cornichon Sauté de veau à la paysanne Endives et pommes de terre Fromage Fruit de saison	<i>Jeudi – Repas végétarien</i> Potage Crécy (carottes) Omelette au fromage Haricots beurre Yaourt Moelleux au citron	<i>Vendredi</i> Chou rouge aux pommes Filet de merlu Purée de légumes Bûche du Pilat Liégeois au chocolat
<i>Semaine du 18 au 22 janvier</i>	Potage de légumes Galette bretonne jambon fromage Salade composée Brie Fruit de saison	Radis noir râpé Pilons de poulet aux herbes Petits pois Tomme grise Gâteau au yaourt	Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce barbecue Pâtes Fromage portion Dés de pommes au four	Pizza au fromage Filet de merlu Flan de légumes Fromage blanc Duo ananas-kiwi	Blé au thon Sauté de porc aux pruneaux Haricots verts Fromage Fromage blanc au sucre
<i>Semaine du 25 au 30 janvier</i>	Crudités du jour Parmentier de canard Salade verte Bûche noire Fruit de saison	Velouté de tomates Jambon grillé Carottes Fromage Flan pâtissier au chocolat	Tarte au fromage Emincé de bœuf au poivre vert Brocolis Fromage Fruit de saison	<i>Jeudi</i> <i>Repas à thème Egypte</i>	<i>Vendredi – Repas végétarien</i> Chou blanc au curry Gratin de pâtes au fromage Yaourt Compote de fruits



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 »

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