


























Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 1^{er} au 26 février 2021



	Lundi	Mardi - Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 1^{er} au 05 février</i>	Soupe de légumes Porc sauce à la sauge Frites Gouda Yaourt nature sucré 	Carottes et maïs Rôti de bœuf au paprika Poêlée arlequin Fromage  Crêpe 	Betteraves vinaigrette  Pizza jambon fromage Salade verte Petit suisse Compote de fruits	Rillettes Escalope de volaille  Haricots blancs Fromage Fruit de saison 	Pâtes au surimi  Filet de poisson au citron Gratin d'épinards Fromage Salade de fruits à la grenadine
<i>Semaine du 08 au 12 février</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage de légumes Quiche au fromage Salade verte  Petit suisse Orange	Salade folle à la mimolette Steak haché sauce barbecue Haricots verts  Bûche de lait de mélange Pain perdu	Salade de crudités Jambon vendéen Mogettes Emmental  Yaourt nature sucré	Salade de riz Dos de merlu au pistou Chou-fleur  Fromage Fruit de saison	Nouvel an chinois 
<i>Semaine du 15 au 19 février</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Mardi gras</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Céleri rémoulade Pâtes à la bolognaise Salade verte  Gouda Petits suisses aux fruits	Champignons à la crème Filet de volaille braisé Carottes braisées  Fromage Beignet 	Chou blanc vinaigrette Rôti de porc au jus Endives en gratin Camembert  Semoule au lait à la vanille	Saucisson sec Brandade de poisson Salade verte Yaourt  Orange sanguine	Consommé parisienne (consommé de volaille, poireaux, pommes de terre) Emincé de dinde au paprika Semoule  Saint Nectaire Fruit de saison
<i>Semaine du 22 au 26 février Centre de loisirs</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Carottes râpées vinaigrette  Poule au pot Légumes du pot Tomme noire Yaourt aux fruits	Bouillon de volaille vermicelle Bœuf bourguignon Haricots verts Brie  Moelleux au chocolat	Pâtes à l'espagnole  Escalope de porc aux épices Petits pois Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Fromage blanc  Duo de fruits	Salade composée Filet de lieu beurre blanc Patate douce Camembert  Entremets

 **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 »

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