



Menus du restaurant scolaire de Cellettes

Du 28 mars au 22 avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28 mars au 1^{er} avril	Salade bretonne * Pavé de poisson au citron Clafoutis de courgettes à la menthe Fromage Petits suisses aromatisés	Rillettes de poisson Porc à la tomate Riz aux légumes Fromage Duo de fruits	Légumes à la grecque Hachis Parmentier Salade verte Fromage Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Saucisse Patate douce Fromage Fromage blanc au coulis	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux oignons Carottes persillées Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 04 au 08 avril	Salade de pommes de terre Sauté de porc aux épices Haricots verts persillés Fromage blanc Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Crudités du jour Œufs à la florentine Epinards Gouda Tarte aux pommes	Mercredi Salade composée Escalope de dinde normande Lentilles Fromage Compote de fruits	Jeudi Repas de Printemps 	Vendredi Taboulé Filet de colin beurre blanc Chou-fleur persillé Fromage Fruit de saison
Semaine du 11 au 15 avril Centre de loisirs	Courgettes râpées marinées Sauté de dinde charcutière Pâtes Emmental Fruit de saison	Mardi Riz à la niçoise Bœuf bourguignon Carottes Vichy Brie Flan pâtissier au chocolat	Mercredi Betteraves mimosa Rôti de porc au jus Pommes de terre sautées Yaourt Fruit de saison	Jeudi Tomates vinaigrette Thon basquaise Polenta Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Vendredi Radis beurre Emincé de volaille au miel Crumble aux légumes Pavé demi-sel Semoule au lait à la vanille
Semaine du 18 au 22 avril Centre de loisirs	Céleri aux raisins Haut de cuisse de poulet Petits pois Fromage Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien Concombre mimosa Gratin de pâtes à la tomate Salade verte Saint Nectaire Poire au chocolat	Mercredi Crudités du jour Emincé de bœuf à l'indienne Semoule Fromage Entremets à la vanille	Jeudi Quiche lorraine Lieu sauce hollandaise Choux de Bruxelles et pommes de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Vendredi Carottes râpées au citron Chipolatas Haricots verts persillés Gouda Marbré crème anglaise

* Salade bretonne : petits pois, carottes, pommes de terre



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

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Produit issu de l'agriculture biologique